

**PENGEMBANGAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN
PENUTUP (*DESSERT*) UNTUK PESERTA DIDIK KELAS XI JASA BOGA
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :
Ririn Ristiani
NIM 12511249001

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul
**PENGEMBANGAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN
PENUTUP (DESSERT) UNTUK PESERTA DIDIK KELAS XI JASA BOGA DI
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

Disusun oleh:


Ririn Ristiani
NIM 12511249001

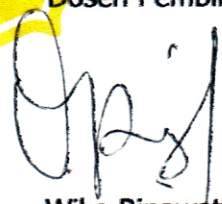
Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk
dilaksanakan Ujian Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Juni 2016

Mengetahui
Kaprodik Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing


Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001


Wika Rinawati M.Pd
NIP.19760424 200112 2 002

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ririn Ristiani
NIM : 12511249001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Modul Pengolahan dan
Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) untuk
Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri
6 Yogyakarta.

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta,
Yang menyatakan

Ririn Ristiani
12511249001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

PENGEMBANGAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN PENUTUP (*DESSERT*) UNTUK PESERTA DIDIK KELAS XI JASA BOGA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA




Disusun oleh:

Ririn Ristiani

12511249001

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada tanggal 25 Juli 2016

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Wika Rinawati M.Pd Ketua Penguji/Pembimbing		18 Agustus
Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd Sekertaris		22 Agustus
Dr. Kokom Komariah Penguji		19 Agustus

Yogyakarta, Agustus 2016
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,



Dr. Widarto M.Pd

NIP. 19631230 198812 1 0018

MOTTO

**“Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan, Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.”
(Q.S. Al-Insyiroh: 6-8)**

**“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan pada diri suatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri”
(Ar-Ra’d: 11)**

**“Allah tak akan membebani seseorang melainkan dengan kesanggupannya”
(Q.S Al-Baqarah: 286)**

**“Jika manusia dididik, ia akan meningkat dari keadaan semula menuju tingkat yang lebih tinggi, hingga ia akan berbeda dengan orang-orang yang tidak terdidik.”
(Hasan al-Banna)**

**“Menjadi manusia pembelajar merupakan hal yang harus dimiliki oleh setiap orang agar senantiasa bisa mengambil pelajaran dari setiap yang kita lakukan.”
(Fajar Mauludin)**

**“Tak ada yang mustahil selama kita mau mencoba. Masalah mungkin ada, kadang mudah kita atasi kadang tidak. Setiap kali kita ingin menyerah, ingatlah satu hal : Pengendara yang tangguh tak kan pernah takut dengan jauhnya jarak.”
(@teladanrasul)**

**“Lakukan yang terbaik hari ini, agar kita siap dengan kejutan apapun yang mungkin datang. Lalu, serahkan semua pada Allah.”
(Penulis)**

**“Kamu harus berjuang dua sampe tiga kali dari yang lain untuk mendapatkan sesuatu. Yakinlah cara ALLAH untuk menjadikanmu manusia yang kuat, ALLAH ingin memberikan sesuatu yang lebih besar.”
(Penulis)**

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah segala puji dan syukur ku panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga karya kecil ini terselesaikan dan ku persembahkan kepada Papa Ir. Kamran, Ibu Yayuk Martini dan Adek Fajrian Nanda Dwi Rezky, terima kasih atas segala doa, perjuangan, semangat dan pengorbanannya hingga saat ini.

Terimakasih yang tak terhingga untuk :

Universitas Negeri Yogyakarta, terutama Fakultas Teknik Program Studi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan saran dan prasarana, Seluruh warga di jurusan pendidikan teknik boga busana, Rekan - rekan Prospective Chef kelas D, Mas Mbak BEM FT UNY 2014 yang telah banyak membelajarkan serta Sahabat - sahabat yang ikut serta membantu, menyemangati dan menghibur.

Teruslah bergerak hingga kelelahan menyertaimu

**PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN PENGOLAHAN DAN
PENYAJIAN HIDANGAN PENUTUP (*DESSERT*) UNTUK PESERTA DIDIK
KELAS XI JASA BOGA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

Oleh :

Ririn Ristiani
NIM 12511249001

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah : 1) mengembangkan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) untuk kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta, 2) mengetahui kelayakan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) untuk kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian *research and development (R&D)*. Pengembangan modul pembelajaran ini dikembangkan dengan menggunakan model 4D yang dikembangkan Thiagarajan : Pendefinisian (*Define*), Perancangan (*Design*), Pengembangan (*Develop*) dan Penyebarluasan (*Determinate*). Langkah proses penelitian ini, yaitu : 1) analisis Kebutuhan, 2) perancangan produk awal, 3) validasi produk oleh ahli materi dan ahli media, 4) revisi produk, 5) uji coba skala kecil 9 peserta didik kelas XI JB 2, 6) revisi produk, 7) uji coba skala besar 32 peserta didik kelas XI JB 3, 8) revisi produk, 9) produk akhir. Data pengembangan produk diperoleh dari tanggapan saran dan kritik ahli materi, ahli media, dan peserta didik. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta dari bulan Januari-Juni 2016 semester II tahun ajaran 2015/2016.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1) Pengembangan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) kelas XI melalui tahap *define* yaitu menganalisis kebutuhan dengan observasi dan wawancara. Tahap *design* dilakukan perancangan dan pembuatan modul. Tahap *develop* dilakukan validasi instrumen oleh *expert judgment*, selanjutnya validasi modul oleh ahli materi dan ahli media hingga uji coba skala kecil 9 orang peserta didik. Tahap *Determinate* penyebarluasan modul yang telah siap digunakan dan di uji coba kelayakan modul skala luas oleh 32 peserta didik. 2) Hasil penilaian ahli materi terhadap modul yang dikembangkan dengan rata-rata skor 2,6 dinyatakan “Layak”, penilaian ahli media terhadap modul dengan rata-rata skor 3,6 dinyatakan “Sangat Layak”, penilaian peserta didik sebagai pengguna modul dalam uji coba kelayakan modul skala kecil dengan rata-rata skor 3,2 dinyatakan “Sangat Layak” dan rata-rata skor untuk uji coba kelayakan skala luas adalah 3,3 dinyatakan “Sangat layak”.

Kata Kunci : Modul Pembelajaran, Hidangan Penutup (*Dessert*)

Development of Dessert Processing and Presentation Learning Module for XI Student level in SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Ririn Ristiani
NIM 12511249001

Abstract

This study attempts to (1) develop dessert processing and presentation learning module for XI student level in SMK N 6 Yogyakarta, (2) identify the feasibility of dessert processing and presentation learning module fo XI student level in SMK N 6 Yogyakarta.

This study is applying the type of research and development (R & D). The development of this learning module is developed bt utilizing 4D which is developed by Thiagarajan : *define, design, develop* and *disseminate*. The stafe processes of this study are : (1) The analysis of requirement, (2) design of startup product, (3) Product validation by specialist of material and specialist of media, (4) Product revision, (5) Small scale of test driving for 9 students of XI Boga's manner class, (6) Product revision, (7) Test driving in extensive scale for 32 students of XI Boga's manner class, (8) Product revision, (9) Final product. The data development of product is gathered of suggestion responds, criticisms of specialist material and media, and also the students. The data analysis technique which is used is descriptive analysis. This study is performed in SMK N 6 Yogyakarta at January to June 2016 of semester II in 2015/2016.

The results of this study perform that : (1) The development of dessert processing and presentation learning module for XI class through some processes. Define is analyze the requirement with observation and interview. Design is executed of design and creating module. Develop is executed of instrument validation by expert judgment, next process is module by specialist of material and specialist of media until small scale of test driving for 9 students. Disseminate is dissemination of module which is ready being utilized and being tested of module feasibility in extensive scale by 32 students. (2) The assessment result of specialist of material to develop module with the average score of 2,6 is declared for "reasonable", the assessment of specialist media to develop module with the average score of 3,6 is declared for "very reasonable" and the average score of feasibility in extensive scale is 3,3 which is declared "very reasonable"

Keywords : Learing Module, Dessert

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, rezeki, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul **“Pengembangan Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta”**. Tugas Akhir Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagai persyaratan meraih gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Dalam penyelesaian penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan dukungan, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Wika Rinawati M.Pd dosen pembimbing, validator media dan ketua penguji yang telah memberikan bimbingan, saran/ masukan perbaikan dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi.
2. Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd validator instrumen penelitian TAS dan sekretaris penguji yang telah memberikan saran/ masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai tujuan.
3. Festiana Ratnasari S.Pd dan Anis Nuryati Suprpto S.pd.T validator ahli materi yang telah memberikan saran/ masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai tujuan.
4. Dr. Kokom Komariah penguji utama yang memberikan koreksi perbaikan komprehensif terhadap TAS ini.
5. Dr. Mutiara Nugraheni Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan

bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan terselesainya TAS ini.

6. Dr. Widarto Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
7. Drs. Rustamaji M.Pd Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Serta semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan hingga terselesaikan Laporan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, penulis menyadari bahwa laporan Tugas Akhir Skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran, kritik dan pengarahannya untuk lengkapnya laporan ini. Semoga Laporan Tugas Akhir Skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 2 Juni 2016

Penulis,

Ririn Ristiani

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
MOTTO.....	v
PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	6
G. Manfaat Penelitian.....	8

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori.....	10
1. Sumber Belajar.....	10
a. Pengertian Sumber Belajar.....	10
b. Klasifikasi Sumber Belajar.....	10
c. Kriteria Pemilihan Sumber Belajar.....	12
2. Bahan Ajar.....	13
a. Pengertian Bahan Ajar.....	13
b. Fungsi Pembuatan Bahan Ajar.....	15
c. Tujuan Pembuatan Bahan Ajar.....	17
d. Manfaat Pembuatan Bahan Ajar.....	17
e. Unsur-unsur Bahan Ajar.....	18
f. Macam-macam Bahan Ajar.....	19
3. Modul.....	21
a. Pengertian Modul.....	21
b. Fungsi Modul.....	23
c. Tujuan Pembuatan Modul.....	23
d. Kegunaan Modul bagi Kegiatan Pembelajaran.....	24
e. Macam-macam Modul.....	24
f. Syarat Modul yang Baik.....	25

g. Karakteristik Modul.....	28
h. Pedoman Penulisan Modul.....	29
i. Kerangka Penulisan Modul.....	30
4. Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.....	32
5. Materi Hidangan Penutup (Dessert).....	33
a. Pengertian Hidangan Penutup (Dessert).....	33
b. Macam-macam Hidangan Penutup (Dessert).....	33
c. Metode Pengolahan.....	34
d. Penyajian Hidangan Penutup (Dessert).....	34
e. Garnish.....	35
6. Kelayakan Modul.....	35
a. Aspek Materi.....	36
b. Aspek Kemenarikan dan Tampilan Modul.....	37
c. Aspek Kemanfaatan (Fungsi dan Tujuan).....	38
B. Kajian Penelitian yang Relevan.....	40
C. Kerangka Berfikir.....	41
D. Pertanyaan Penelitian.....	44
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Model Pengembangan.....	45
B. Prosedur Penelitian.....	45
C. Sumber Data/ Subjek Penelitian.....	50
D. Metode dan Alat Pengumpulan Data.....	51
E. Validasi Instrumen.....	53
F. Teknik Analisis Data.....	54
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data Uji Coba.....	56
B. Analisis Data.....	69
C. Kajian Produk.....	74
D. Pembahasan Hasil Penelitian.....	92
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	97
B. Ketebatasan Produk.....	98
C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut.....	99
D. Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	101
LAMPIRAN.....	102

DAFTAR TABEL

Tabel 1. KD Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.....	33
Tabel 2. Populasi Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga.....	51
Tabel 3. Kisi-kisi instrumen validasi materi.....	52
Tabel 4. Kisi-kisi instrumen validasi media.....	53
Tabel 5. Kisi-kisi instrument untuk responden/ peserta didik.....	53
Tabel 6. Kategori skala likert.....	55
Tabel 7. Konversi skor nilai pada skala 4.....	55
Tabel 8. Hasil Penilaian Ahli Materi, Indikator Ketepatan Isi.....	57
Tabel 9. Hasil Penilaian Ahli Materi, Indikator tingkat kesulitan modul.....	58
Tabel 10. Hasil Penilaian dari Ahli Materi, indikator kejelasan materi.....	59
Tabel 11. Hasil Penilaian Ahli Media, indikator format dan organisasi.....	60
Tabel 12. Hasil Penilaian Ahli Media, indikator kebermanfaatan.....	61
Tabel 13. Hasil Penilaian Ahli Media, indikator konsistensi.....	62
Tabel 14. Hasil Penilaian Uji Coba Skala Kecil, Aspek Fungsi dan Manfaat..	63
Tabel 15. Hasil Penilaian Uji Coba Skala Kecil, Aspek Kemenarikan Modul..	64
Tabel 16. Hasil Penilaian Uji Coba Skala Kecil, Aspek Materi.....	65
Tabel 17. Hasil Penilaian Uji Coba Skala Luas Aspek Fungsi dan Manfaat..	66
Tabel 18. Hasil Penilaian Uji Coba Skala Luas, Aspek Kemenarikan Modul..	67
Tabel 19. Hasil Penilaian Uji Coba Skala Luas, Aspek Materi.....	68
Tabel 20. Data Hasil Penilaian oleh 2 orang Ahli Materi.....	69
Tabel 21. Data Hasil Penilaian oleh 2 orang Ahli Media.....	70
Tabel 22. Data Hasil Penilaian Uji Coba Skala Kecil.....	71
Tabel 23. Komentar Uji Coba Modul Skala Kecil.....	72
Tabel 24. Data Hasil Uji Coba Skala Luas.....	73
Tabel 25. Komentar Uji Coba Modul Skala Luas.....	74
Tabel 26. Daftar Revisi dan Perbaikan Sesuai Komentar Ahli Materi.....	84
Tabel 27. Daftar Revisi dan Perbaikan Sesuai Komentar Ahli Media.....	90

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Langkah-langkah Penyusunan Modul.....	29
Gambar 2. Diagram Kerangka Berfikir.....	43
Gambar 3. Prosedur Pengembangan Modul.....	46
Gambar 4. Tahap <i>Define</i> Pengembangan Modul.....	48
Gambar 5. Diagram Hasil Validasi Ahli Materi.....	70
Gambar 6. Diagram Hasil Validasi Ahli Media.....	71
Gambar 7. Diagram Penilaian Hasil Uji Coba Modul Skala Kecil.....	72
Gambar 8. Diagram Penilaian Uji Coba Modul Skala Luas.....	73
Gambar 9. Cover Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup.....	79
Gambar 10. Tampilan Halaman Francis Modul Pembelajaran.....	80
Gambar 11. Tujuan Akhir Modul Sebelum di Revisi.....	85
Gambar 12. Tujuan Akhir Modul Setelah di Revisi.....	85
Gambar 13. Sebelum Materi ditambahkan.....	86
Gambar 14. Setelah Materi ditambahkan.....	86
Gambar 15. Materi Seni Menghias Dessert sebelum di revisi.....	87
Gambar 16. Materi Seni Menghias Dessert setelah di revisi materi coklat.....	87
Gambar 17. Materi Seni Menghias Dessert setelah di revisi materi caramel..	87
Gambar 18. Tampilan Penilaian Ketrampilan sebelum di revisi.....	88
Gambar 19. Tampilan Penilaian Ketrampilan setelah di revisi.....	88
Gambar 20. Tampilan Peta Kedudukan Modul sebelum direvisi.....	89
Gambar 21. Tampilan Peta Kedudukan Modul setelah direvisi.....	89
Gambar 22. Cover sebelum direvisi.....	91
Gambar 23. Cover setelah direvisi.....	91
Gambar 24. Tampilan daftar isi sebelum direvisi.....	91
Gamabr 25. Tampilan daftar isi setelah direvisi.....	91

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keputusan Dekan tentang Pengangkatan Pembimbing ...	103
Lampiran 2. Permohonan Validasi Instrumen TAS.....	104
Lampiran 3. Hasil Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi.....	105
Lampiran 4. Surat Pernyataan Kelayakan Instrumen Tugas Akhir Skripsi.....	106
Lampiran 5. Instrumen Tugas Akhir Skripsi.....	107
Lampiran 6. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi I...	116
Lampiran 7. Hasil Validasi Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi I.....	117
Lampiran 8. Surat Keterangan Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi I.....	119
Lampiran 9. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi II..	120
Lampiran 10. Hasil Validasi Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi II.....	121
Lampiran 11. Surat Keterangan Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi II.....	123
Lampiran 12. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Media oleh Ahli Media....	124
Lampiran 13. Hasil Validasi Kelayakan Media.....	125
Lampiran 14. Surat Keterangan Kelayakan Media oleh Ahli Media.....	127
Lampiran 15. Lembar Validasi Kelayakan Uji Coba Modul Skala Kecil.....	128
Lampiran 16. Lembar Validasi Kelayakan Modul Uji Coba Skala Luas.....	131
Lampiran 17. Daftar Validasi Kelayakan Modul Oleh Ahli Materi.....	137
Lampiran 18. Daftar Validasi Kelayakan Modul Oleh Ahli Media.....	138
Lampiran 19. Hasil Penilaian Uji Coba Kelayakan Modul Skala Kecil.....	139
Lampiran 20. Hasil Penilaian Uji Coba Kelayakan Skala Luas.....	141
Lampiran 21. Surat Izin Penelitian Dari Fakultas.....	143
Lampiran 22. Surat Izin Penelitian Dari Provinsi D.I. Yogyakarta.....	144
Lampiran 23. Surat Izin Penelitian Dari Walikota Yogyakarta.....	145
Lampiran 24. Surat Izin Penelitian Dari SMK Negeri 6 Yogyakarta.....	146
Lampiran 25. Dokumentasi Penelitian.....	147

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Tujuan nasional Bangsa Indonesia di dalam pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia tahun 1945 adalah untuk mencerdaskan kehidupan bangsa. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut adalah melalui pendidikan. Dalam kamus besar Bahasa Indonesia pendidikan diartikan sebagai proses pengubahan sikap dan tata laku seseorang atau sekelompok orang dalam usaha mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan pelatihan. Dalam hal ini peran guru sangat penting dalam memberikan informasi terhadap peserta didik. Guru sebagai salah satu faktor dalam proses pembelajaran dituntut untuk dapat meningkatkan kualitas dalam pembelajaran. Guru dapat dikatakan berhasil dalam proses pembelajaran jika mampu melibatkan sebagian besar peserta didik aktif dalam proses pembelajaran tersebut.

Penggunaan media pembelajaran yang tepat akan sangat membantu kelancaran proses pembelajaran. Fungsi media pembelajaran adalah sebagai alat bantu guru untuk menyampaikan informasi terhadap peserta didik. Beberapa jenis media yang dapat digunakan guru adalah media cetak maupun media elektronik. Media cetak terdiri dari buku, *hand out*, modul, *jobsheet* dan LKS (Lembar Kerja Peserta didik), sedangkan media elektronik terdiri dari media yang dapat didengar seperti kaset dan radio, media yang dapat dilihat dan didengar antara lain video compact disk dan film.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan nasional yang berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab (Pasal 3 UU RI No. 20 Tahun 2003).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 6 Yogyakarta adalah salah satu sekolah kejuruan yang ada di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta, dan memiliki tujuh bidang keahlian yaitu Usaha Perjalanan Wisata, Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Patiseri, Tata Busana, Kecantikan Rambut, dan Kecantikan Kulit. Visi dari SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia berjiwa entrepreneur dan kompetitif di dunia kerja. Sesuai dengan visinya, SMK Negeri 6 Yogyakarta merupakan Sekolah Menengah Kejuruan berorientasi pada ketrampilan dan kompetensi peserta didik agar dapat bersaing dalam mendapatkan lapangan kerja sesuai bidang keahlian.

Salah satu jurusan yang banyak diminati di SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah Jasa Boga. Pada jurusan ini peserta didik dibekali dengan ketrampilan, pengetahuan, dan sikap dalam bidang kuliner khususnya untuk pengolahan aneka jenis makanan. Jurusan Jasa Boga memiliki beberapa mata pelajaran yang harus ditempuh salah satunya adalah mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (P2MK) yang merupakan mata pelajaran produktif. Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (P2MK) diberikan kepada kelas XI

selama 2 semester, pada semester 1 materi yang diberikan meliputi menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental, pengolahan kaldu (*stock*), *sauce* dan turunannya, pengolahan sup, pengolahan *cold appetizer* (salad) dan *hot appetizer*, pengolahan sandwich, dan pengolahan hidangan pasta. Untuk semester 2 meliputi pengolahan hidangan dari sayuran dan telur, pengolahan hidangan dari unggas, pengolahan hidangan dari daging, pengolahan hidangan dari *seafood*, dan pengolahan hidangan penutup (*dessert*).

Berdasarkan hasil observasi pada mata pelajaran P2MK kelas XI JB (Jasa Boga) ditemukan masih kurangnya bahan ajar yang terdapat di perpustakaan sekolah. Berdasarkan hasil wawancara terhadap peserta didik kelas XI JB pembelajaran P2MK kurang interaktif antara guru dengan peserta didik maupun peserta didik dengan peserta didik, kurangnya referensi buku yang tersedia di perpustakaan dan kurangnya materi yang disampaikan. Metode pembelajaran yang digunakan adalah pemberian tugas, diskusi, kemudian presentasi, selanjutnya dilakukan praktek. Masih kurangnya persiapan peserta didik dalam menerima pelajaran terkadang membuat peserta didik kurang memperhatikan dengan seksama penjelasan yang diberikan guru. Selain itu, buku sebagai sumber belajar peserta didik yang tersedia masih sedikit sehingga terkadang peserta didik tidak mendapatkan informasi yang sesuai dengan kebutuhannya, sehingga perlu adanya bahan ajar lain yang dapat membantu peserta didik dalam memahami dan mempelajari sendiri materi dari mata pelajaran tersebut.

Selama ini buku teks untuk mata pelajaran P2MK masih terbatas dikarenakan mata pelajaran ini lebih bersifat praktek sehingga berpengaruh pada pengetahuan

peserta didik yang masih kurang secara teori. Untuk memperkaya pengetahuan peserta didik terhadap teori mata pelajaran P2MK perlu dikembangkannya bahan ajar yang sifatnya menambah atau melengkapi materi yang telah diberikan guru. Salah satu bentuk pengembangan bahan ajar adalah modul. Menurut Depdiknas (2008 : 3) modul merupakan bahan ajar cetak yang dirancang untuk dapat dipelajari secara mandiri atau sendiri. Modul yang akan dipersiapkan secara sederhana yang disusun berdasarkan acuan silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran guru mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental yang disesuaikan dengan kurikulum 2013.

Alasan pemilihan modul sebagai sumber belajar yang akan dikembangkan adalah ditinjau dari karakteristik modul yang *self intructional* (tujuan yang jelas) sehingga peserta didik dapat belajar mandiri, *self contained* artinya materi yang termuat secara keseluruhan, *stand alone* artinya modul tidak bergantung dengan bahan/media lainnya, adaptif artinya menyesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, dan *user friendly* artinya instruksi atau informasi yang ditampilkan sifatnya membantu dan bersahabat sehingga memudahkan pemakai.

Selanjutnya modul yang akan dikembangkan dalam penelitian ini adalah materi tentang pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) untuk peserta didik kelas XI Jasa Boga, alasan pemilihan materi ini karena masih kurangnya media pembelajaran pada sekolah yang memuat materi *dessert*, kurangnya buku teks yang membahas tentang kompetensi ini. Dengan adanya modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) peserta didik lebih dominan dan aktif membangun pengetahuan sendiri dalam lingkungan belajar yang sesuai.

Berdasarkan uraian di atas, pengembangan modul sangat penting melakukan pengembangan modul pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental terkhusus untuk materi Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) kelas XI JB SMK Negeri 6 Yogyakarta. Dengan adanya pembuatan modul ini diharapkan peserta didik dapat lebih memahami materi tentang hidangan penutup (*dessert*) secara teoritis dan mampu menerapkan pengetahuan tersebut dengan baik kedalam kegiatan praktek pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*).

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan yaitu sebagai berikut :

1. Kurangnya kesiapan peserta didik dalam menerima pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental.
2. Kurangnya materi yang disampaikan guru mata pelajaran P2MK.
3. Pembelajaran P2MK masih kurang interaktif antara guru dan peserta didik maupun peserta didik dengan peserta didik.
4. Kurangnya buku teks sebagai sumber belajar peserta didik untuk pelajaran P2MK.
5. Terbatasnya media pembelajaran yang digunakan oleh guru mata pelajaran P2MK.
6. Perlunya media pelajaran yang memudahkan peserta didik untuk dapat belajar mandiri dirumah atau belajar sebelum menerima materi tersebut disekolah.
7. Perlunya bahan ajar berupa modul untuk mempermudah peserta didik memahami materi yang diberikan guru.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan, tidak semua masalah dapat dibahas, dikarenakan keterbatasan kemampuan dan waktu yang digunakan untuk memperdalam analisis data. Oleh karena itu penelitian pengembangan bahan ajar dengan pembuatan modul pengolahan dan penyajian makanan kontinental ini dibatasi pada materi makanan penutup (*dessert*).

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, identifikasi dan pembatasan masalah diatas, masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengembangan modul pengolahan dan penyajian *dessert* untuk peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
2. Bagaimana kelayakan modul pengolahan dan penyajian *dessert* untuk peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang dikemukakan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengembangkan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) untuk peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui kelayakan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) untuk peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri Yogyakarta.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Spesifikasi produk yang akan dikembangkan dalam penelitian ini adalah modul mengolah dan menyajiakan hidangan penutup (*dessert*) untuk peserta didik kelas XI

Jasa Boga di SMK Negeri Yogyakarta berbentuk media cetak yang memiliki spesifikasi sebagai berikut:

1. Modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Hidangan Penutup (*dessert*) Kelas XI
Jasa Boga sebagai modul pembelajaran yang disajikan dalam bentuk buku berukuran B5.
2. Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) ditulis dengan menggunakan bahasa Indonesia sesuai ejaan yang disempurnakan, jenis huruf Times New Roman 12 dengan spasi 1,5.
3. Sampul depan modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Hidangan Penutup (*dessert*) berisi judul buku, nama penyusun, dan gambar tentang bab yang dibahas yaitu *dessert* untuk memberi identitas buku.
4. Isi modul, terdiri dari :
 - a. Kata pengantar, daftar isi, prasyarat, petunjuk penggunaan modul, peta kedudukan dan glosarium.
 - b. Materi pembelajaran pada modul adalah kompetensi tentang Hidangan Penutup (*dessert*), berdasarkan materi semester 2 mengacu pada silabus kurikulum 2013 di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Dilengkapi dengan gambar-gambar pendukung.
 - c. Evaluasi, berisi soal pilihan ganda, essay serta penilaian untuk tes kemampuan dan ketrampilan. Dilengkapi dengan kunci jawaban dan format penilaian
 - d. Penutup, berisi daftar pustaka dan identitas penulis

5. Modul terdapat glosarium yaitu kumpulan kata-kata asing yang terdapat dalam modul untuk mempermudah belajar peserta didik.
6. Modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Hidangan Penutup (*dessert*) Kelas XI Jasa Boga dengan kompetensi dasar Makanan Penutup (*dessert*).
7. Sampul penutup modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Hidangan Penutup (*dessert*) Kelas XI Jasa Boga berisi tentang penjelasan modul singkat dilengkapi dengan program studi, jurusan, fakultas dan universitas sebagai identitas.

G. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat bagi peserta didik
 - a. Mempermudah peserta didik dalam belajar pengolahan dan penyajian hidangan kontinental, terkhusus materi hidangan penutup (*dessert*).
 - b. Memperkaya materi pengolahan dan penyajian hidangan kontinental, terkhusus materi hidangan penutup (*dessert*) yang didapatkan peserta didik
 - c. Peserta didik dapat belajar secara mandiri sesuai dengan kemampuan belajar masing-masing.
2. Manfaat bagi guru
 - a. Menambah alternatif sumber belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental yang digunakan, terkhusus materi hidangan penutup (*dessert*).
 - b. Memudahkan guru untuk mengoptimalkan potensi ketrampilan peserta didik dalam pengolahan dan penyajian makanan kontinental, terkhusus pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*).

3. Manfaat bagi sekolah

- a. Sebagai bahan informasi bagi lembaga pendidikan tentang modul pembelajaran.
- b. Sebagai salah satu pilihan sumber belajar untuk proses pembelajaran di sekolah.

4. Manfaat Bagi Peneliti

- a. Mengembangkan ilmu yang telah dipelajari dalam mata kuliah media pembelajaran.
- b. Menambah pengalaman, pengetahuan dan wawasan dalam pengembangan modul pembelajaran yang baik diterapkan pada peserta didik.
- c. Menambah pengetahuan dalam pembuatan modul dengan penelitian R&D (*research and Development*).

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Sumber Belajar

a. Pengertian Sumber Belajar

Menurut Sudjana dan Rivai (Andi Prastowo, 2015:21) sumber belajar adalah segala daya yang dapat dimanfaatkan guna memberi kemudahan kepada seseorang dalam belajarnya.

Menurut *Association for Educational Communications and Technology* (AECT,1977) sumber belajar adalah segala sesuatu atau daya yang dapat dimanfaatkan oleh guru, baik secara terpisah maupun dalam bentuk gabungan, untuk kepentingan belajar mengajar dengan tujuan meningkatkan efektivitas dan efisiensi tujuan pembelajaran.

Sumber belajar didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dapat digunakan untuk belajar dapat berupa orang, benda, pesan, bahan, teknik dan latar (Sadiman, Arief S., *Pendayagunaan Teknologi Informasi dan Komunikasi untuk Pembelajaran*, makalah, 2004).

Kesimpulan pengertian sumber belajar dari beberapa pendapat diatas adalah sumber belajar diartikan sebagai segala sesuatu yang mengandung informasi untuk peserta didik dalam melakukan proses perubahan.

b. Klasifikasi Sumber Belajar

Menurut Sri Anitah (2008:34) sumber belajar dikelompokkan berdasarkan tujuan pembuatannya dikategorikan menjadi 2 kategori, yaitu :

- 1) *Resources by design*, yakni sumber belajar yang sengaja dirancang dan dibuat untuk keperluan pembelajaran.
- 2) *Resources by utilization*, yakni sumber belajar yang tidak direncanakan, tetapi berada disekitar kita dan dapat langsung dipergunakan untuk keperluan belajar.

Contoh dari kedua macam sumber belajar tersebut adalah sumber belajar yang sengaja dibuat antara lain buku paket, LKS, petunjuk praktikum, sedangkan sumber belajar yang berada disekitar kita antara lain museum, kebun binatang, tempat ibadah, dan lapangan. Seluruh sumber belajar tersebut efektif digunakan untuk proses belajar karena memberikan kemudahan belajar bagi peserta didik.

Selanjutnya, klasifikasi sumber belajar berdasarkan jenis, menurut Sudjana dan Rivai (1989:79-80) dan Yusuf (2010:250-251), dibedakan menjadi 6 jenis, yaitu

- a) Pesan (*message*) : informasi yang diteruskan komponenn lain dalam bentuk ide, fakta, kata dan data. Contoh : kurikulum, isi buku, isi *slide* dan media elektronik (*flash disk*, CD/DVD, internet)
- b) Manusia (*people*) : orang yang bertindak sebagai penyimpanan, pengolahan dan penyajian pesan. Contoh : guru, dosen, tutor, mahasiswa, pustakawan, pemuka masyarakat.
- c) Bahan (*materials*) : perangkat lunak (*software*) yang mengandung pesan untuk disajikan melalui pemakaian alat. Contoh : film bingkai, buku, majalah, slide powerpoint, video dan lain-lain.

- d) Peralatan (*device*) : perangkat keras (*hardware*) yang digunakan untuk menyampaikan pesan yang terdapat pada software. Contoh : proyektor, tape, radio, TV dan lain-lain.
- e) Teknik atau metode (*technique*) : prosedur atau acuan yang disiapkan untuk mempergunakan bahan, peralatan, orang dan lingkungan untuk menyiapkan pesan. Contoh : demonstrasi, ceramah, tanya jawab, instruksional terprogram dan lain-lain.
- f) Lingkungan (*setting*) : situasi orang yang menerima pesan, bisa lingkungan fisik (gedung, halaman, tata ruang, dan ruang baca) maupun non fisik (ventilasi udara, penerangan, dan suhu ruangan).

c. Kriteria Pemilihan Sumber Belajar

Menurut Nur'aini (2008:104-105) ada beberapa hal yang diperhatikan dalam pemilihan sumber belajar, yaitu :

1) Kesesuaian dengan tujuan pembelajaran.

Dengan adanya kesesuaian sumber belajar dengan tujuan pembelajaran maka tujuan pembelajaran dapat tercapai dengan baik.

2) Karakteristik peserta didik

Pemanfaatan lingkungan sebagai sumber belajar harus memperhatikan kondisi peserta didik, baik kondisi secara fisik maupun psikis.

3) Kemampuan guru

Untuk mendapatkan hasil belajar yang optimal, seorang guru perlu berlatih sebelum menjadi sumber belajar untuk peserta didik di depan kelas.

4) Kepraktisan dan mudah digunakan

Sumber belajar dapat digunakan secara efektif dan efisien dalam mencapai tujuan pembelajaran.

5) Kesesuaian dengan materi yang satu dengan yang lain.

Dalam memilih sumber belajar harus sesuai dengan materi pelajaran karena tidak semua lingkungan dapat dijadikan sebagai sumber belajar. Oleh karena itu penting untuk diketahui jenis dan pengetahuan yang akan diberikan kepada peserta didik supaya dapat menentukan apakah perlu penggunaan sumber belajar yang lain.

Kriteria pemilihan sumber belajar di atas dapat menjadi acuan dalam pendidik memilih dan menetapkan sumber belajar yang sesuai dengan tujuan pembelajaran, karakteristik peserta didik, kepraktisan dan mudah digunakan serta kesesuaian dengan materi yang satu dengan yang lainnya.

2. Bahan Ajar

a. Pengertian Bahan Ajar

Menurut *National Centre for Competency Based Training* (Andi Prastowo 2015:16) menjelaskan bahwa bahan ajar adalah segala bentuk bahan yang digunakan untuk membantu guru atau instruktur dalam melaksanakan proses pembelajaran di kelas, bahan ajar tersebut dapat berbentuk bahan tertulis atau tak tertulis.

Beberapa pandangan ahli lainnya berkaitan dengan pengertian bahan ajar, antara lain (Andi Prastowo 2015:16-18) :

- 1) Bahan ajar adalah seperangkat materi yang disusun secara sistematis, baik tertulis maupun tidak tertulis, sehingga tercipta lingkungan atau suasana yang memungkinkan peserta didik untuk belajar.
- 2) Bahan ajar adalah informasi, alat dan teks yang diperlukan guru atau instruktur untuk perencanaan dan penelaahan implementasi pembelajaran.
- 3) Bahan ajar adalah bahan atau materi pelajaran yang disusun sistematis, digunakan guru dan peserta didik dalam pembelajaran. (Pannen, 2001).
- 4) Bahan ajar adalah seperangkat materi pembelajaran (*teaching material*) yang disusun secara sistematis, yang menampilkan sosok utuh dari kompetensi yang akan dikuasai peserta didik dalam kegiatan pembelajaran. (Website Dikmenjur).

Dari beberapa pengertian para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa pengertian dari bahan ajar adalah segala bahan (baik informasi, alat, maupun teks) yang tersusun secara sistematis yang digunakan guru untuk menampilkan kompetensi yang akan dikuasai peserta didik dalam proses pembelajaran.

Dari kesimpulan pengertian bahan ajar diatas secara tersirat dapat diartikan bahwa dalam penyusunan bahan ajar membutuhkan bahan-bahan dari berbagai sumber seperti buku-buku, orang (pendidik atau narasumber), pesan, lingkungan dan lain sebagainya. Jadi, untuk mendapatkan sebuah bahan ajar dibutuhkan adanya sumber bahan ajar, atau dapat disebut juga dengan sumber belajar.

Dengan demikian sumber belajar dan bahan ajar adalah dua hal yang berbeda. Untuk lebih memahaminya, ada 3 perbedaan utama dari sumber belajar dan bahan ajar ada 3, yaitu :

- 1) **Sumber belajar** : bahan mentah untuk penyusunan bahan ajar. Jadi, untuk bisa disajikan kepada peserta didik, sumber belajar harus diolah terlebih dahulu. Sedangkan **bahan ajar** : bahan jadi yang hasilnya dari bahan-bahan yang didapatkan dari sumber belajar yang siap disajikan kepada peserta didik.
- 2) **Sumber belajar** : segala bahan yang baru memiliki kemungkinan dapat dijadikan bahan ajar yang berpotensi dapat menimbulkan proses belajar. Sedangkan **bahan ajar** : bahan yang sudah dirancang secara sadar dan sistematis untuk pencapaian kompetensi peserta didik secara utuh dalam kegiatan pembelajaran.
- 3) **Bahan ajar** : semua buku/ program audio, video, dan komputer yang berisi materi pelajaran yang dengan **sengaja dirancang** sistematis, walaupun dijual bebas dipasaran. Sedangkan, jika **tidak sengaja dirancang** maka tidak bisa dikatakan sebagai bahan ajar walaupun mengandung materi pelajaran.

b. Fungsi Pembuatan Bahan Ajar

Fungsi pembuatan bahan ajar diklasifikasikan menjadi 2 klasifikasi utama, yaitu :

- 1) Fungsi Bahan ajar menurut pihak yang memanfaatkan bahan ajar, dibedakan menjadi 2 macam, yaitu fungsi bahan ajar untuk pendidik dan fungsi bahan ajar bagi peserta didik.
 - a) Fungsi bahan ajar untuk pendidik adalah :
 - i) Menghemat waktu dalam mengajar.
 - ii) Mengubah peran pendidik dari pengajar menjadi fasilitator.
 - iii) Proses pembelajaran menjadi lebih efektif dan interaktif.

- iv) Sebagai pedoman pendidik dalam aktivitas proses pembelajaran.
 - v) Sebagai alat evaluasi pencapaian atau penguasaan hasil belajar.
- b) Fungsi bahan ajar bagi peserta didik, antara lain :
- i) Peserta didik dapat belajar mandiri,
 - ii) Peserta didik dapat belajar dimana saja dan kapan saja sesuai yang kehendakinya.
 - iii) Peserta didik dapat belajar sesuai kecepatan masing-masing.
 - iv) Membantu potensi peserta didik yang mandiri,
 - v) Sebagai pedoman peserta didik dalam proses pembelajaran untuk menguasai kompetensi yang ada.
- 2) Fungsi bahan ajar menurut strategi pembelajaran yang digunakan, dibedakan menjadi 3 macam yaitu fungsi dalam pembelajaran klasikal, fungsi dalam pembelajaran individual, dan fungsi dalam pembelajaran kelompok.
- a) Fungsi bahan ajar dalam pembelajaran klasikal, antara lain :
- i) Sebagai satu-satunya sumber informasi, pengawas, dan pengendali dalam proses pembelajaran. Peserta didik pasif dan belajar sesuai kecepatan pendidik dan mengajar.
 - ii) Sebagai bahan pendukung proses pembelajaran yang diselenggarakan.
- b) Fungsi bahan dalam pembelajaran individual
- i) Sebagai media utama dalam proses pembelajaran.
 - ii) Sebagai alat yang digunakan untuk menyusun dan mengawasi peserta didik dalam mendapatkan informasi.
 - iii) Sebagai penunjang media pembelajaran individual lainnya.

c) Fungsi bahan ajar dalam pembelajaran kelompok.

- i) Sebagai bahan yang terintegrasi dengan proses belajar kelompok, dengan cara memberikan informasi tentang latar belakang materi, informasi peran orang-orang yang terlibat dalam belajar kelompok, serta petunjuk dalam belajar kelompok.
- ii) Sebagai bahan pendukung bahan belajar utama, apabila dirancang sedemikian rupa, maka dapat meningkatkan motivasi belajar peserta didik.

c. Tujuan Pembuatan Bahan Ajar

Tujuan pembuatan bahan ajar, antara lain :

1. Membantu peserta didik dalam mempelajari sesuatu
2. Menyediakan berbagai jenis pilihan bahan ajar, sehingga mencegah timbulnya rasa bosan pada peserta didik.
3. Memudahkan peserta didik dalam melaksanakan pembelajaran.
4. Agar kegiatan pembelajaran menjadi lebih menarik.

d. Manfaat Pembuatan Bahan Ajar

Manfaat atau kegunaan pembuatan bahan ajar dapat dibedakan menjadi 2 macam, yaitu kegunaan bagi pendidik dan kegunaan bagi peserta didik.

1) Manfaat atau kegunaan bagi pendidik, antara lain :

- a) Membantu pendidik dalam pelaksanaan kegiatan pembelajaran.
- b) Dapat diajukan sebagai karya yang dinilai untuk menambah angka kredit pendidik guna keperluan kenaikan pangkat.
- c) Menambah penghasilan bagi pendidik jika hasil karyanya diterbitkan.

2) Manfaat atau kegunaan bagi peserta didik, antara lain :

- a) Kegiatan pembelajaran lebih menarik.
- b) Peserta didik memiliki banyak kesempatan untuk belajar mandiri.
- c) Peserta didik mendapatkan kemudahan dalam mempelajari setiap kompetensi yang harus dikuasainya.

e. Unsur-Unsur Bahan Ajar

Untuk mampu menyusun bahan ajar yang baik, seorang pendidik atau instruktur perlu memahami 6 komponen yang berkaitan dengan unsur-unsur bahan ajar, yaitu :

1) Petunjuk belajar/ Petunjuk penggunaan.

Petunjuk belajar ini meliputi petunjuk bagi pendidik maupun peserta didik. Petunjuk belajar ini menjelaskan tentang bagaimana pendidik mengajarkan materi kepada peserta didik dan bagaimana peserta didik mempelajari materi yang ada dalam bahan ajar tersebut.

2) Kompetensi yang akan dicapai

Menjelaskan dan mencantumkan standar kompetensi, kompetensi dasar maupun indikator pencapaian hasil belajar yang harus dikuasai peserta didik. Sehingga jelas tujuan yang harus dicapai peserta didik.

3) Informasi pendukung

Merupakan informasi tambahan untuk melengkapi bahan ajar, sehingga memudahkan peserta didik menguasai pengetahuan yang akan diperoleh.

4) Latihan-latihan

Berbentuk tugas untuk melatih kemampuan peserta didik, sehingga kemampuan peserta didik terasah dan dikuasai secara matang.

5) Petunjuk kerja atau lembar kerja

Satu lembar atau beberapa lembar kertas yang berisi sejumlah langkah-langkah pelaksanaan kegiatan yang harus dilakukan oleh peserta didik berkaitan dengan praktek dan lainnya.

6) Evaluasi

Evaluasi merupakan salah satu bagian dari proses penilaian. Komponen evaluasi berisikan beberapa pertanyaan untuk peserta didik yang bertujuan mengukur sejauh mana penguasaan kompetensi setelah mengikuti proses pembelajaran. Dengan adanya evaluasi ini membantu untuk mengetahui efektivitas bahan ajar yang disusun ataupun proses pembelajaran yang dilakukan serta mengetahui apakah seluruh peserta didik yang telah menguasai kompetensi yang ada dalam bahan ajar.

f. Macam-macam Bahan Ajar

Menurut beberapa para ahli, macam-macam bahan ajar dapat dikelompokkan menurut beberapa kriteria yaitu berdasarkan bentuknya, cara kerjanya, dan sifatnya.

(Andi Prastowo 2015 : 39)

1) Bahan Ajar Menurut Bentuknya

Menurut bentuknya, bahan ajar dibedakan menjadi 4 macam yaitu :

a) Bahan Ajar Cetak (*printed*) : bahan ajar yang disiapkan dalam bentuk lembaran-lembaran kertas, berfungsi untuk pembelajaran atau

penyampaian informasi. Contoh : *handout*, buku, modul, lembar kerja peserta didik (LKS), *leaflet*, brosur, *wallchart*, dan foto atau gambar.

b) Bahan Ajar Dengar (*audio*) : bahan ajar yang menggunakan sinyal radio secara langsung, dapat dimainkan atau didengar oleh seseorang atau sekelompok orang. Contoh : kaset, radio, piringan hitam, dan *compact disk audio*.

c) Bahan Ajar Pandang Dengar (*audiovisual*) : segala sesuatu yang memungkinkan sinyal audio dikombinasikan dengan gambar bergerak. Contoh : *video compact disk*, film.

d) Bahan Ajar Interaktif : Kombinasi dari dua atau lebih media (audio, teks, grafik, gambar, animasi, dan video).

2) Bahan Ajar Menurut Cara Kerjanya

Menurut cara kerjanya, bahan ajar dibedakan menjadi 5 macam, yaitu :

a) Bahan ajar tidak diproyeksikan : bahan ajar yang bisa langsung digunakan peserta didik (membaca, melihat, dan mengamati) tanpa alat bantu proyektor. Contoh : foto, diagram, dan *display*.

b) Bahan ajar yang diproyeksikan : bahan ajar yang memerlukan alat bantu (proyektor) untuk dapat dipelajari oleh peserta didik. Contoh : slide, proyeksi komputer.

c) Bahan ajar audio : bahan ajar berupa audio (suara) yang direkam dalam media rekam, penggunaannya memerlukan alat pemain (*player*) seperti *tape combo*, *CD/ VCD player*. Contoh : kaset, CD, *flash disk*, dan lain-lain.

d) Bahan ajar video : bahan ajar berupa audio dan gambar yang direkam secara bersamaan dan penyajiannya memerlukan alat pemutar berbentuk *video tape player*, *VCD/ DVD player*. Contoh : video dan film.

e) Bahan ajar (media) komputer : berbagai bahan ajar noncetak yang membutuhkan komputer untuk menayangkan sesuatu untuk belajar.

3) Bahan Ajar Menurut Sifatnya

Menurut Rowntree (2003), bahan ajar menurut sifatnya dibedakan menjadi 4 macam, yaitu :

a) Bahan ajar berbasis cetak, misalnya buku, pamflet, panduan belajar peserta didik, bahan tutorial, foto, lembar kerja peserta didik, *charts*, majalah, koran dan sebagainya.

b) Bahan ajar berbasis teknologi, misalnya *audio cassette*, siaran radio, *slide*, film, *video cassette*, televisi, video interaktif, *computer based tutorial*, dan multimedia.

c) Bahan ajar untuk praktek atau proyek, misalnya *kit sains*, lembar observasi, lembar wawancara dan sebagainya.

d) Bahan ajar untuk keperluan interaksi manusia (keperluan pendidikan jarak jauh) misalnya telepon, *handphone*, *video conferencing*, dan lain sebagainya.

3. Modul

a. Pengertian Modul

Modul merupakan salah satu bentuk bahan ajar yang dikemas secara utuh dan sistematis, didalamnya memuat seperangkat pengalaman belajar yang

terencana dan didesain untuk membantu peserta didik menguasai tujuan belajar yang spesifik. Modul minimal memuat tujuan pembelajaran, materi/substansi belajar, dan evaluasi (Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan 2008 : 4).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002: 751), modul adalah program pembelajaran yang dapat dipelajari oleh peserta didik dengan bantuan yang minimal dari guru pembimbing meliputi perencanaan tujuan yang akan dicapai secara jelas, penyediaan materi pelajaran, alat yang dibutuhkan, serta alat untuk penilai, mengukur keberhasilan peserta didik dalam penyelesaian pelajaran.

Pengajaran modul merupakan salah satu sistem pembelajaran terbaru yang menggabungkan keuntungan dari berbagai metode pembelajaran. Kelebihan pembelajaran modul seperti; tujuan spesifik dalam bentuk kelakuan yang dapat diamati dan diukur, belajar menurut kecepatan masing-masing, balikan atau *feedback* yang banyak. (S. Nasution, 2008: 65).

Surahman (2010: 2) modul adalah satuan program pembelajaran terkecil yang dapat dipelajari oleh peserta didik secara perseorangan (*self instructional*) setelah peserta menyelesaikan satu satuan dalam modul.

Berdasarkan uraian mengenai pengertian modul di atas, dapat disimpulkan bahwa modul merupakan paket pembelajaran yang bersifat memberikan balikan/*feedback*, adanya remedial, dapat dipelajari secara perseorangan, serta dapat disesuaikan dengan kondisi peserta didik. Modul berisikan sarana atau alat pembelajaran yang disusun secara sistematis untuk mencapai tujuan pembelajaran.

b. Fungsi Modul

Sebagai salah satu bentuk bahan ajar, modul memiliki beberapa fungsi, yaitu:

- 1) Bahan ajar mandiri : pengguna dalam belajar sendiri tanpa tergantung kehadiran pendidik.
- 2) Pengganti fungsi pendidik : mampu menjelaskan materi pembelajaran dengan baik dan mudah dipahami oleh peserta didik. Sehingga fungsi modul dikatakan dapat sebagai pengganti fungsi mendidik.
- 3) Sebagai alat evaluasi : terdapat soal latihan, yang menuntut peserta didik dapat menyelesaikannya sehingga dapat mengukur dan menilai tingkat penguasaan peserta didik terhadap materi yang dipelajari.
- 4) Sebagai bahan rujukan peserta didik : modul mengandung berbagai materi yang harus dipelajari oleh peserta didik.

c. Tujuan Pembuatan Modul

Tujuan penyusunan atau pembuatan modul, antara lain :

- 1) Memperjelas penyajian agar tidak terlalu verbal (lisan)
- 2) Mengatasi keterbatasan waktu, ruang, dan daya indera, baik peserta didik atau peserta didik maupun guru/ instruktur.
- 3) Dapat digunakan secara tepat dan bervariasi, seperti :
 - a) Meningkatkan motivasi dan gairah belajar peserta didik.
 - b) Mengembangkan kemampuan peserta didik dalam berinteraksi langsung dengan lingkungan dan sumber belajar lainnya.
 - c) Memungkinkan peserta didik belajar mandiri sesuai kemampuan dan minatnya.

- d) Memungkinkan peserta didik dapat mengukur atau mengevaluasi sendiri hasil belajarnya.

d. Kegunaan Modul bagi kegiatan pembelajaran

Menurut Andriani (belawati dkk, pengembangan bahan ajar, 2013) kegunaan modul dalam proses pembelajaran, antara lain :

- 1) Penyedia informasi dasar : modul disajikan sebagai materi pokok yang masih bisa dikembangkan lebih lanjut.
- 2) Sebagai bahan instruksi/ petunjuk bagi peserta didik.
- 3) Dapat menjadi petunjuk mengajar yang efektif bagi pendidik

e. Macam-macam Modul

- 1) Modul menurut penggunaannya, modul dibagi menjadi 2 macam :
 - a) Modul untuk peserta didik : berisikan kegiatan belajar yang dilakukan oleh peserta didik.
 - b) Modul untuk pendidik : berisikan petunjuk pendidik, tes akhir dan kunci jawaban.

- 2) Modul menurut tujuan penyusunannya

Menurut Vembriarto (1985: 27), modul menurut tujuan penyusunannya dibedakan menjadi 2 jenis, yaitu :

- a) Modul Inti : Disusun berdasarkan kurikulum, penyusunannya dari unit program menurut tingkatan kelas dan bidang studi (mata pelajaran) yang diperlukan oleh seluruh warga di Indonesia.
- b) Modul Pengayaan : Penyusunan dari unit pengayaan yang bertujuan untuk mempermudah peserta didik belajar sesuai kemampuan masing-masing.

3) Modul menurut bentuknya

Menurut bentuknya, modul dibedakan menjadi 2 jenis, yaitu :

- a) Modul Sederhana : Bahan ajar yang tertulis hanya 3-5 halaman, dibuat untuk kepentingan pembelajaran selama 1-2 jam pelajaran.
- b) Modul Kompleks : Bahan ajar yang terdiri atas 40-60 halaman, disusun untuk kepentingan pembelajaran 20-30 jam pelajaran. Modul ini dilengkapi bahan audio, video/ film, kegiatan percobaan, dan praktikum.

f. Syarat Modul yang Baik

Dalam pembuatan modul pembelajaran yang mampu memperankan fungsi dan perannya dalam pembelajaran yang efektif dan baik, modul perlu dirancang dan dikembangkan dengan mengikuti akidah dan elemen yang telah ditetapkan. Beberapa ahli memberikan pendapatnya tentang elemen-elemen dalam menyusun modul tersebut, diantaranya :

1) Konsistensi

Konsistensi dapat diartikan tetap (atau tidak berubah-ubah), dalam menyusun modul diperlukan konsistensi dalam menyusunnya. Contoh :

- a) menyusun format dari halaman ke halaman menggunakan ukuran huruf yang tidak berubah-ubah sehingga memudahkan pembaca.
- b) Penggunaan jarak spasi konsisten, jarak antar judul dengan baris utama, jarak judul dengan teks utama.
- c) Gunakan tata letak pengetikan yang konsisten, baik pola pengetikan maupun margin/ batas-batas pengetikan.

2) Format Dan Tata Letak

Beberapa hal yang perlu diperhatikan berkaitan dengan format dan tata letak dalam penyusunan modul, yaitu :

a) Ukuran halaman dan format.

Pemilihan ukuran kertas yang tepat disesuaikan dengan materi dan target pembaca. Format kertas dapat dipilih portrait, landscape, atau gabungan keduanya.

b) Kolom dan Margin.

Kolom tunggal lebih mudah ditangani. margin yang perlu diperhatikan adalah batas atas-bawah dan kiri-kanan, dan *header* atau *footer*.

c) Penempatan tabel, gambar, dan diagram.

Penempatan tabel, gambar, dan diagram harus diatur serta konsisten dengan penomoran tabel, gambar, dan diagram.

3) Organisasi

a) Tampilkan peta/bagan yang menggambarkan cakupan materi yang akan dibahas dalam modul.

b) Organisasikan isi materi pembelajaran dengan urutan atau susunan yang sistematis, untuk memudahkan peserta didik memahami materi.

c) Susunlah naskah, gambar dan ilustrasi sedemikian rupa sehingga informasi mudah mengerti oleh peserta didik.

d) Organisasikan antar bab, antar unit dan antar paragraf dengan susunan dan alur yang memudahkan peserta didik memahaminya.

- e) Organisasikan antar judul, sub judul dan uraian yang mudah diikuti oleh peserta didik.

4) Daya Tarik

Daya tarik modul dapat ditempatkan di beberapa bagian, seperti :

- a) Perkenalkan setiap bab atau bagian baru dengan cara yang berbeda, tujuannya agar peserta didik termotivasi untuk membaca terus.
- b) Bagian sampul (*cover*) mengkombinasikan warna, gambar (*ilustrasi*), bentuk, dan ukuran huruf yang serasi.
- c) Bagian isi dapat ditambahkan gambar untuk memperjelas isi, pencetakan huruf, garis bawah atau warna.
- d) Tugas dan latihan dikemas sedemikian rupa sehingga menarik.

5) Bentuk dan ukuran huruf

- a) Gunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca sesuai dengan karakteristik umum peserta didik.
- b) Gunakan perbandingan huruf yang proporsional antar judul, sub judul, dan isi naskah.
- c) Tidak menggunakan huruf capital untuk seluruh teks, karena membuat proses membaca menjadi sulit.

6) Ruang (Spasi kosong)

Tujuan adanya ruang kosong untuk memberikan kesempatan terhadap peserta didik/ pembaca beristirahat pada titik-titik tertentu. Penempatannya dapat dilakukan di beberapa tempat seperti:

- a) Ruang sekitar judul bab dan sub bab
- b) Batas tepi (*margin*), batas tepi yang luas memaksa perhatian peserta didik/peserta didik untuk masuk ketengah-tengah halaman.
- c) Spasi antar kolom kosong, semakin lebar kolomnya, semakin luas spasinya.
- d) Pergantian antar paragraf dan dimulai dengan huruf kapital.

g. Karakteristik Modul

Untuk dapat menghasilkan modul yang mampu meningkatkan motivasi penggunaanya, modul yang akan dikembangkan perlu memperhatikan karakteristik modul. Menurut (Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan : 2008), karakteristik modul adalah sebagai berikut:

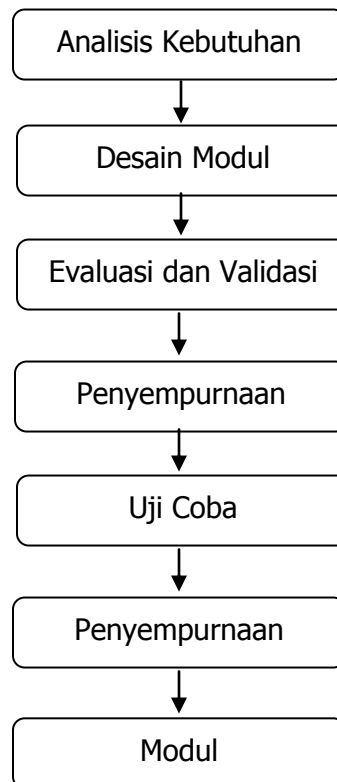
- 1) *Self Intructional* : dengan adanya modul peserta didik dapat belajar mandiri dan tidak tergantung dengan pihak lain.
- 2) *Self contained* : seluruh materi pembelajaran yang diperlukan termuat semua dalam modul. Dengan adanya materi yang utuh mempermudah peserta didik agar dapat belajar secara tuntas.
- 3) *Stand alone* (berdiri sendiri) : modul tidak tergantung pada bahan ajar/media lain, atau tidak harus digunakan bersama-sama dengan bahan ajar/media lain. Dengan menggunakan modul, peserta didik tidak perlu bahan ajar yang lain untuk mempelajari dan atau mengerjakan tugas pada modul tersebut.
- 4) Adaptif : Modul hendaknya memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap perkembangan ilmu dan teknologi serta *fleksibel*. Modul yang adaptif jika isi dari modul tersebut dapat dipergunakan sampai dengan kurun waktu tertentu.

5) *User Friendly* : Setiap instruksi dan paparan informasi yang tampil bersifat memudahkan pemakai dalam merespon dan mengakses sesuai dengan keinginan. Bahasa yang digunakan sederhana, mudah dimengerti.

Dengan memperhatikan karakteristik modul diatas, maka proses belajar menggunakan modul mampu memotivasi peserta didik sehingga tujuan dalam pembelajaran tercapai.

h. Pedoman Penulisan Modul

Didalam pedoman penulisan modul untuk SMK berdasarkan Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan (2008), tahap-tahap yang dilakukan adalah sebagai berikut :



Gambar 1. Langkah-langkah Penyusunan Modul
(Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : 2008)

i. Kerangka Penulisan Modul

Kerangka penulisan modul terdiri dari beberapa komponen, diantaranya :

1) Halaman Depan

- a) Halaman Sampul : berisikan judul modul, gambar ilustrasi, keterangan revisi, institusi penerbit dan edisi.
- b) Halaman Francis : berisi judul, nama penyusun, nama editor, tahun revisi
- c) Kata Pengantar : informasi tentang peran modul dalam proses pembelajaran.
- d) Daftar isi : merupakan kerangka modul disertai dengan nomor halaman.
- e) Peta Kedudukan Modul : diagram yang menunjukkan kedudukan modul didalam keseluruhan bidang keahlian.
- f) Glosarium : berisikan kata-kata atau istilah sulit dan asing yang terdapat dalam modul berserta artinya dan disusun menurut abjad.

2) Pendahuluan

- a) Standar Kompetensi/ Kompetensi Dasar : berisi uraian yang terdiri dari kompetensi, sub kompetensi, kriteria unjuk kerja, ruang lingkup kompetensi-kompetensi yang dimaksud adalah kompetensi yang terdapat pada standar kompetensi pada kurikulum.
- b) Deskripsi : penjelasan singkat tentang nama dan ruang lingkup isi modul, kaitan modul dengan modul lainnya dan hasil belajar yang akan dicapai setelah menguasai modul, serta manfaat kompetensi tersebut di dunia kerja.

- c) Prasyarat : berisi kemampuan awal yang disyaratkan untuk mempelajari modul tersebut, baik berdasarkan bukti penguasaan modul lain maupun dengan menyebut kemampuan spesifik yang diperlukan.
- d) Penggunaan Modul : panduan menggunakan modul yang baik berupa langkah-langkah mempelajari modul secara benar untuk peserta didik maupun guru, serta rinci perlengkapan yang dibutuhkan dalam pembelajaran.
- e) Tujuan Akhir : berisi kinerja yang dapat dikuasai setelah mengikuti seluruh kegiatan belajar. Rumusan tujuan tersebut harus memuat, kinerja yang diharapkan, kriteria keberhasilan, kondisi atau variabel yang diberikan.

3) Pembelajaran

a) Rencana Belajar Peserta Didik

Berisi tentang jenis kegiatan, tanggal, waktu dan tempat pencapaian, alasan perubahan dan disetujui oleh guru.

b) Kegiatan Belajar

Serangkaian pengalaman belajar dalam satuan aktivitas belajar, minimal satu sub kompetensi dan terdiri atas dua kegiatan belajar. Dalam kegiatan pembelajaran terdapat :

- i) Tujuan Kegiatan Pembelajaran
- ii) Uraian Materi
- iii) Rangkuman
- iv) Tugas

v) Tes Formatif

vi) Lembar Kerja

4) Evaluasi

Berisi evaluasi akhir meliputi penguasaan, pengetahuan, keterampilan dan sikap sebagaimana yang dipersyaratkan dalam kriteria untuk kerja pada standar kompetensi. Selain itu, kunci jawaban dari tes formatif dan evaluasi yang dilengkapi dengan kriteria penilaian tiap tes, evaluasi meliputi :

- a) Tes Kognitif
- b) Tes Psikomotor
- c) Penilaian Sikap/ tes attitude
- d) Kunci jawaban
- e) Daftar pustaka

4. Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Pengolahan makanan kontinental adalah mengolah atau memasak dengan bahan, teknik, penyajian dan menu negara continental (Eropa dan Amerika). Giliran hidangan kontinental terdiri dari 2 yaitu giliran hidangan klasik dan giliran hidangan modern. Ciri khas makanan kontinental adalah lebih cenderung banyak lauk pauk hewai yang disertai makanan pokok seperti kentang, pasta atau roti serta sayur pada penghidangan. Pada umumnya hidangan yang biasa disajikan adalah *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*.

Pengolahan dan penyajian kontinental merupakan komponen mata pelajaran keahlian produktif. Mata pelajaran produktif merupakan mata diklat yang berfungsi untuk membekali peserta didik dalam bidang kejuruan yang dipilih. Program

produktif diajarkan secara spesifik sesuai dengan bidang keahlian. Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental yang diberikan kepada peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah keahlian tata boga sesuai dengan kurikulum 2013.

Tabel 1. Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

KOMPETENSI DASAR	
1.1.	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2.1.	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
2.2.	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional.
2.3.	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3.12.	Menganalisis makanan penutup (<i>dessert</i>)
4.12.	Membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)

5. Materi Hidangan Penutup (*dessert*)

a. Pengertian Hidangan Penutup (*dessert*)

Dessert atau hidangan penutup adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan main course (utama) atau sering dikenal dengan pencuci mulut. Memiliki rasa manis dan menyegarkan. Fungsi dari dessert adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menikmati main course dan menghilangkan rasa eneg.

b. Macam-macam Hidangan Penutup (*dessert*)

Penggolongan hidangan penutup berdasarkan perbedaan suhu, baik pada proses pengolahan maupun suhu penyajiannya maka hidangan penutup dibagi menjadi 2 macam, yaitu :

1) Hidangan Penutup Dingin (*Cold Dessert*)

Dessert yang disajikan pada suhu dingin, tetapi tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan kemudian dimasukkan ke dalam almari pendingin. Penyajian harus benar-benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya. Contoh : *fruit pie, ice cream, mousses, cake dan pudding*.

2) Hidangan Penutup Panas (*Hot Dessert*)

Dessert yang disajikan pada temperatur panas atau hangat. Sesuai dengan namanya maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu. Penyajian harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu. Contoh : *Banana Flambe, Apple pie, Souffles, Crepes dan Fritters*.

c. Metode pengolahan

Teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan penutup (*dessert*) antara lain merebus (*boiling*), mengukus (*steaming*), memanggang (*baking*), mencampur (*mixing*), dan mengetim (*au bain marie*).

d. Penyajian

Penyajian makanan merupakan cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang/para tamu untuk di santap secara keseluruhan, berisikan komposisi makanan yang di atur dan disesuaikan dengan permainan warna yang di susun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Hidangan penutup (*dessert*) dalam penyajiannya mempunyai standar tersendiri baik alat hidang atau jenis *garnish* yang digunakan.

e. Garnish

Untuk menentukan garnish yang akan digunakan baiknya memperhatikan 2 hal ini, yaitu :

- 1) Garnish yang dapat dikonsumsi, contohnya : cream, fresh fruit, kacang-kacangan, coklat dekor, biscuit, dan sauce atau syrup.
- 2) Garnish yang tidak dapat dikonsumsi, contohnya : bunga, daun, tusuk gigi hias, pipet hias.

Jika *garnish* berasal dari bunga dan daun perlu diperhatikan waktu pemilihan jenis daun dan bunga. Beberapa syarat dalam memilih bunga dan buah sebagai garnish, antara lain : bunga dan daun tidak beracun, aroma bunga dan daun tidak menyengat, tidak mengeluarkan getah yang berlebihan, pilihlah daun yang tidak mempunyai bulu halus sehingga tidak mudah rontok.

6. Kelayakan Modul

Kelayakan adalah kriteria penentuan apakah suatu subyek layak untuk digunakan atau tidak. Suatu subyek dianggap memenuhi kriteria kelayakan apabila memenuhi kriteria. Modul merupakan sarana pembelajaran yang berisi materi, metode, batasan-batasan, dan cara mengevaluasi yang dirancang secara sistematis dan menarik untuk mencapai kompetensi yang diharapkan. Dalam penyusunannya harus sesuai dengan tujuan pembelajaran, karakteristik peserta didik, kepraktisan dan kemudahan dalam penggunaannya, serta kesesuaian dengan materi yang satu dengan yang lainnya. Dengan memperhatikan syarat tersebut, diharapkan dapat menunjang proses belajar mengajar, serta dimanfaatkan untuk memfasilitasi seseorang belajar.

Penilaian kelayakan modul dalam penelitian ini dilihat dari aspek materi, aspek kemanfaatan dan aspek kemenarikan modul. Adapun penilaian modul ditinjau dari para ahli dan peserta didik yang meliputi beberapa aspek tersebut. Aspek penilaian perlu ditetapkan untuk mengukur kualitas program pembelajaran yang akan dikembangkan agar nantinya tidak menimbulkan berbagai persepsi tentang media pembelajaran yang dibuat. Adapun Aspek penilaian tersebut meliputi:

a. Aspek Materi

Materi atau bahan pelajaran adalah isi yang diberikan kepada peserta didik saat berlangsungnya proses belajar mengajar (Nana Sudjana, 1995: 67).

Materi merupakan salah satu unsur untuk mencapai tujuan pembelajaran, sehingga menurut W.S. Wingkel (2004: 331) materi pelajaran harus memenuhi kriteria sebagai berikut :

- 1) Materi sesuai dengan tujuan instruksional yang harus dicapai.
- 2) Materi sesuai dengan taraf kesulitan dengan kemampuan peserta didik menerima dan mengolah bahan itu.
- 3) Materi dapat memotivasi peserta didik karena sesuai dengan pengalaman sehari-hari peserta didik.
- 4) Materi harus mampu melibatkan peserta didik secara aktif, baik berfikir sendiri maupun melakukan berbagai kegiatan.
- 5) Materi disesuaikan dengan metode atau teknik pembelajaran yang digunakan.
- 6) Materi harus sesuai dengan media yang tersedia.

Adapun menurut R. Ibrahim dan Nana Syaodi S. (2003:102) kriteria materi pembelajaran, yaitu :

- 1) Materi pelajaran hendaknya sesuai dengan/menunjang tercapainya tujuan instruksional.
- 2) Materi pelajaran hendaknya sesuai dengan tingkat pendidikan/perkembangan siswa pada umumnya.
- 3) Materi pelajaran hendaknya terorganisir secara sistematis dan berkesinambungan.
- 4) Materi pelajaran hendaknya mencakup hal-hal yang bersifat faktual maupun konseptual.

Berdasarkan beberapa kriteria materi pembelajaran diatas, indikator penilaian aspek materi yang digunakan, antara lain :

- 1) Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran
- 2) Menyesuaikan dengan taraf berfikir peserta didik/ sesuai dengan tingkat kesulitan peserta didik dalam memahami isi materi.
- 3) Materi tersusun dengan sistematis dan rinci dan menggunakan bahasa yang mudah dipahami peserta didik sehingga peserta didik dapat terlibat aktif.
- 4) Memotivasi peserta didik belajar dengan memberikan evaluasi belajar setelah penyajian materi.
- 5) Keseluruhan isi modul mudah dipelajari peserta didik.

b. Aspek Kemenarikan dan Tampilan Modul

Penilaian aspek kemenarikan modul merupakan aspek yang digunakan kepada peserta didik untuk menarik perhatian dalam membaca. Adapun indikator yang digunakan meliputi penggunaan warna, huruf dan gambar (Azhar Arsyad, 2006).

Penilaian aspek tampilan modul yang dimaksud adalah bagaimanakah kualitas tampilan visual yang dihasilkan dari modul. Dengan berpedoman pada Azhar Arsyad (2006: 87-90), indikator yang menyusun aspek tampilan modul antara lain: konsistensi, format, organisasi, daya tarik, ukuran huruf, dan penggunaan ruang (spasi kosong).

c. Aspek Kemanfaatan (Fungsi dan Tujuan)

Pembelajaran dengan menggunakan modul banyak memberikan keuntungan baik bagi guru maupun bagi peserta didik. Menurut Nasution (2003: 206) keuntungan dari modul bagi peserta didik adalah adanya balikan (feedback), tujuan yang jelas, motivasi, fleksibilitas, kerjasama dan perbaikan (remedial). Keuntungan yang diperoleh guru adalah timbulnya rasa puas, dapat memberikan bantuan individual dan mengadakan pengayaan, adanya kebebasan rutinitas, menghemat waktu, meningkatkan prestasi keguruan serta adanya evaluasi formatif.

Modul sebagai salah satu media pembelajaran, memiliki nilai manfaat media pembelajaran, antara lain (Arif S. Sadiman, 2003: 15-16):

- 1) Memperjelas penyajian pesan agar tidak terlalu verbalistik.
- 2) Mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indera.
- 3) Dengan menggunakan media pendidikan secara tepat dan bervariasi dapat diatasi sikap pasif anak didik. Dalam hal ini media pendidikan berguna untuk:
 - a) Menimbulkan keinginan belajar.
 - b) Memungkinkan interaksi yang lebih langsung antara anak didik dengan lingkungan dan kenyataan.

- c) Memungkinkan anak didik belajar sendiri-sendiri menurut kemampuan dan minatnya.
- 4) Dengan sifat yang unik pada setiap siswa ditambah lagi dengan lingkungan serta pengalaman yang berbeda, sedangkan kurikulum dan materi pendidikan ditentukan sama untuk setiap siswa, maka guru akan banyak mengalami kesulitan bilamana semuanya itu harus diatasi sendiri. Masalah ini dapat diatasi dengan media pendidikan, yaitu dengan kemampuan dalam
 - a) Memberikan perangsang yang sama.
 - b) Mempersamakan pengalaman.
 - c) Menimbulkan persepsi yang sama.
- 5) Meletakkan dasar-dasar yang penting untuk perkembangan belajar, oleh karena itu membuat pelajaran lebih mantab.
- 6) Memberikan pengalaman yang nyata yang dapat menumbuhkan pemikiran yang teratur dan *continue*, hal ini terutama terdapat dalam gambar hidup.
- 7) Membantu tumbuhnya pengertian sehingga membantu perkembangan berbahasa.
- 8) Memberikan pengalaman-pengalaman yang tidak mudah diperoleh dengan cara lain serta membantu perkembangannya efisiensi yang lebih mendalam serta keragaman yang lebih banyak dalam belajar.

Aspek kemanfaatan yaitu media yang dihasilkan mampu membantu peserta didik dalam belajar dan membantu pendidik dalam proses belajar mengajar. Kajian terhadap aspek kemanfaatan mencakup penilaian terhadap indikator:

- 1) Menambah pengetahuan/wawasan kepada peserta didik.

- 2) Memberikan bantuan kepada peserta didik karena modul dapat memperjelas penyajian materi sehingga mempermudah proses belajar.
- 3) Memudahkan peserta didik dalam belajar baik secara kelompok maupun mandiri dengan pengawasan pendidik maupun tanpa pendidik.
- 4) Memberikan bantuan individual kepada pendidik karena penyampaian pesan menjadi tidak terlalu verbal.
- 5) Memudahkan pendidik untuk memberikan pandangan dan pemahaman yang sama pada peserta didik.
- 6) Memungkinkan peserta didik dapat mengukur atau mengevaluasi sendiri hasil belajarnya.

B. Kajian Penelitian yang Relevan

Dalam penelitian ini, peneliti mengkaji beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan modul antara lain:

1. Dian Widiyasari (2012) dengan judul penelitian Pengembangan Modul Pembelajaran Kompetensi Melayani Makan dan Minum Kelas XI Jasa Boga di SMKN 1 Pekalongan. Berdasarkan hasil penilaian dari peserta didik yang meliputi 3 aspek yaitu aspek materi pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif 38,7 % dan kategori layak 61,3 % untuk aspek kemanfaatan pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif 38,7 % dan kategori layak 61,3% dan aspek media pembelajaran tingkat kelayakan modul pada kategori sangat layak dengan frekuensi relatif 29 % dan kategori layak 71 %. Secara keseluruhan tingkat kelayakan modul melayani makan dan minum dikategorikan sangat layak dengan frekuensi relatif 35,5 % dan kategori layak

64,5 % modul melayani makan dan minum layak dan sesuai untuk digunakan sebagai media pembelajaran di SMK Negeri 1 Pekalongan.

2. Nurul Azizah (2015) dengan judul penelitian Pengembangan Modul Pembelajaran Pengolahan dan penyajian hidangan penutup Kelas XI Di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa modul yang dibuat menghasilkan kategori sangat layak sebesar 50% dan Layak 10% pada ujicoba skala kecil, serta pada ujicoba skala besar menghasilkan kategori sangat layak sebesar 77,48% dan kategori layak sebesar 22,52%. Hasil ujicoba yang ada menunjukkan bahwa modul dinyatakan layak digunakan sebagai media pembelajaran.

C. Kerangka Berfikir

Penelitian ini dapat berjalan sesuai dengan tujuan, maka disusunlah kerangka berfikir yang berkaitan dengan judul penelitian ini yaitu “Pengembangan Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) untuk Peserta didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta”. Kerangka berfikir bertujuan untuk menjelaskan tahapan penelitian selama penelitian berlangsung.

Proses belajar mengajar akan berjalan efektif jika informasi yang disampaikan oleh guru dapat dengan mudah diterima oleh peserta didik. Dari pengamatan yang dilakukan pada peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta diperoleh bahwa sumber belajar yang digunakan masih kurang memadai. Pemilihan sumber belajar yang tepat mempengaruhi proses belajar di kelas, kriteria pemilihan sumber belajar dengan mempertimbangkan tujuan pembelajaran, kondisi peserta

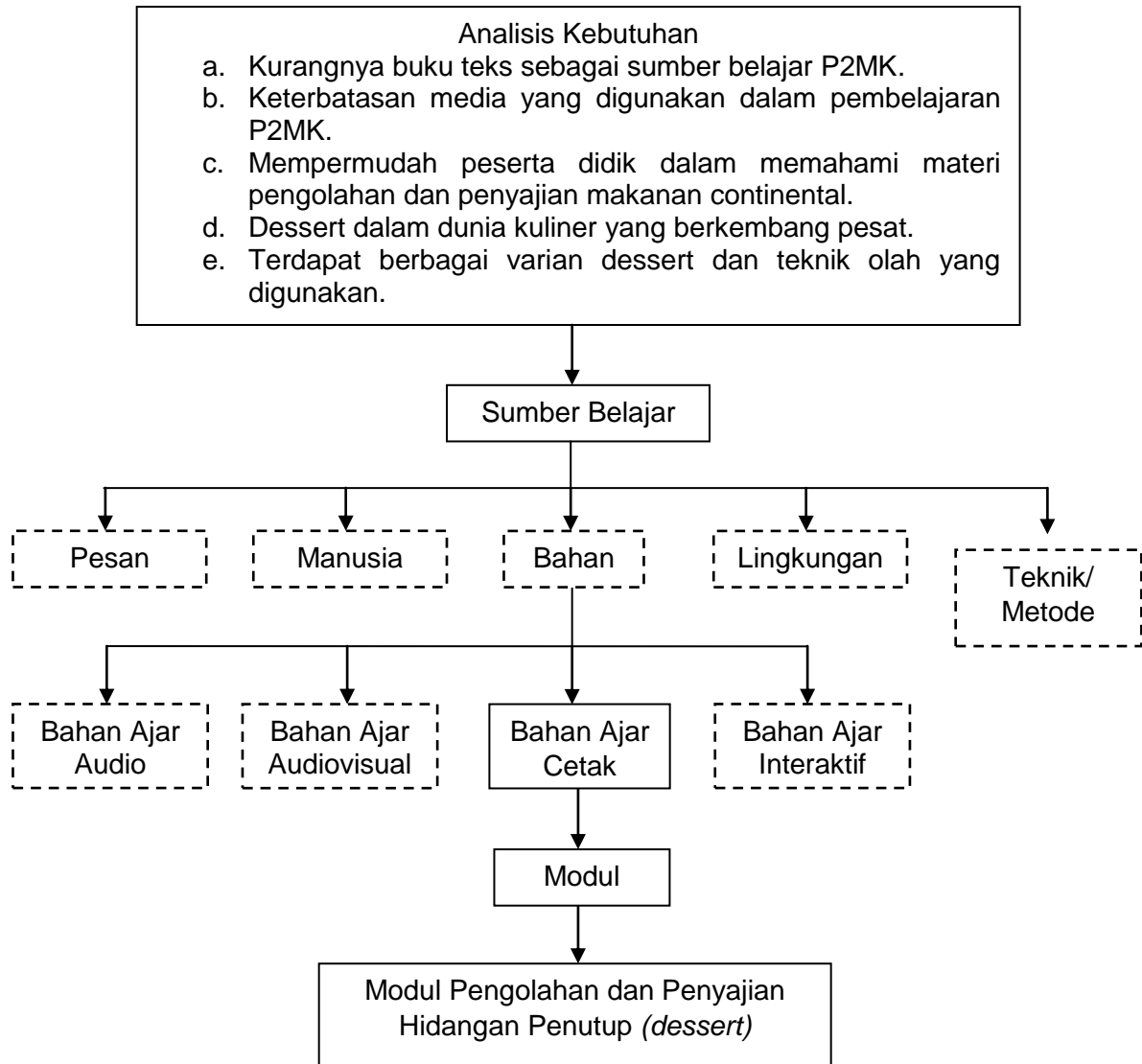
didik, karakteristik, strategi pembelajaran, ketersediaan waktu dan biaya, serta fungsi media tersebut dalam pembelajaran.

Sumber belajar merupakan alat/bahan yang digunakan untuk kegiatan pembelajaran. Sumber belajar dapat berupa orang, lingkungan, bahan pengajaran dan benda. Sumber belajar yang berupa bahan pengajaran meliputi : media cetak, elektronik, media film, kaset, *chart*, dan sebagainya. Sumber belajar dalam bentuk media cetakan meliputi *handout*, papan flannel, modul, dan *jobsheet*.

Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) sebagai sumber belajar adalah salah satu bentuk sumber belajar yang dirancang dan dibuat untuk mendukung proses pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, dengan adanya modul diharapkan akan mempermudah peserta didik dalam belajar secara individual. Sehingga peserta didik dapat belajar sewaktu-waktu tanpa perlu menunggu guru untuk menyampaikan materi. Dengan adanya modul ini diharapkan peserta didik akan lebih mudah memahami materi pelajaran tentang pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*).

Pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) merupakan salah satu materi dalam mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Dessert dalam dunia kuliner berkembang pesat, baik dari varian dessert yang beraneka ragam, teknik olah dan kreasi dessert lainnya. Pengembangan modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) dilakukan dengan beberapa langkah. Langkah tersebut dimulai dari penyusunan modul, uji validitas, uji kelayakan dan produk akhir. Produk akhir penelitian ini adalah modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) bagi peserta didik kelas XI Jasa Boga di

SMKN 6 Yogyakarta. Berikut ini kerangka berfikir pengembangan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup dapat dilihat pada gambar :



Gambar 2. Diagram Kerangka Berfikir

Keterangan :



Variabel yang diteliti



Variabel yang tidak diteliti

D. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana pengembangan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) untuk peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
2. Bagaimana kelayakan modul pengolahan dan penyajian (*dessert*) untuk peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta menurut ahli media, ahli materi, dan peserta didik?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Model Pengembangan

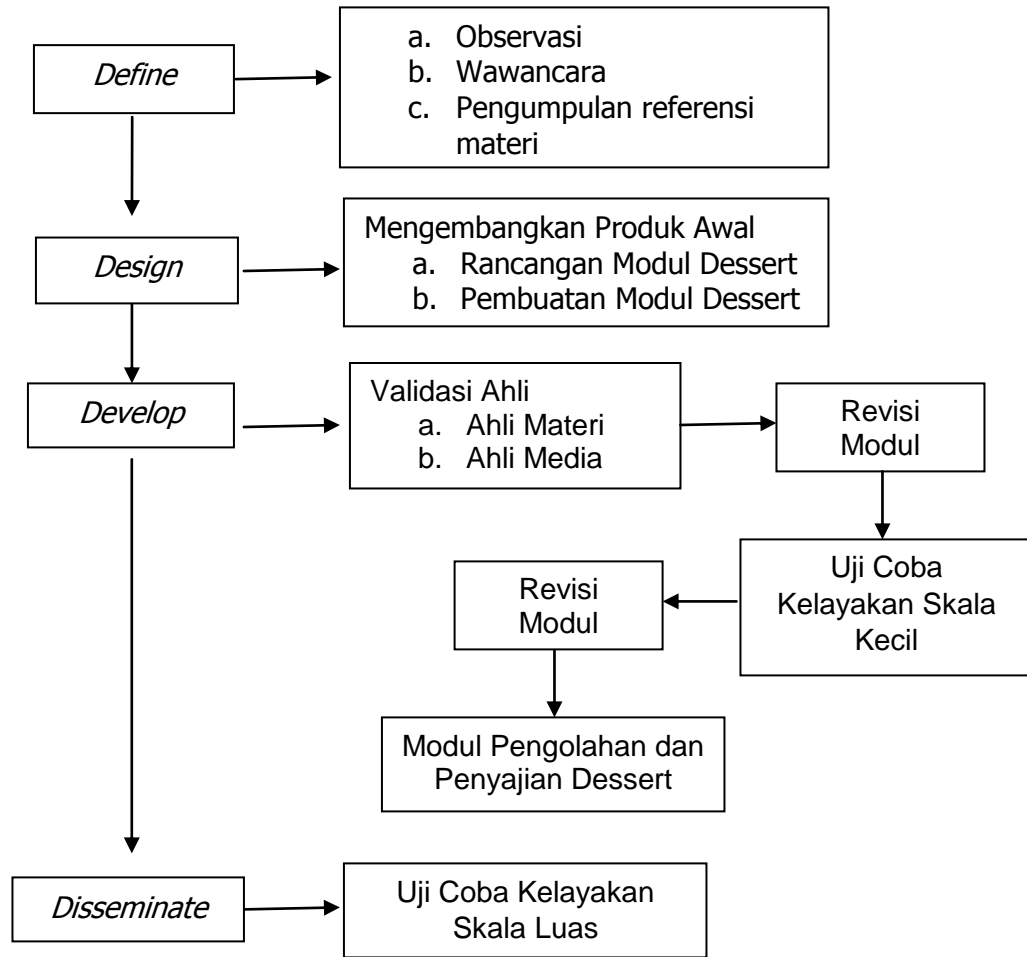
Penelitian pengembangan modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) ini merupakan jenis penelitian dan pengembangan (*Research dan Development atau R&D*). Metode Research and Development (R&D) adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Selanjutnya untuk dapat menghasilkan produk tertentu digunakan penelitian yang bersifat analisis kebutuhan dan untuk menguji keefektifan produk tersebut supaya berfungsi dimasyarakat luas, maka diperlukan penelitian untuk menguji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2015: 297).

Model penelitian dan pengembangan modul Research and Development (R&D) yang akan digunakan adalah model 4D. Model ini merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mengembangkan atau memvalidasi produk-produk yang digunakan dalam pendidikan dan pembelajaran. Model penelitian 4D merupakan singkatan dari *Define, Design, Develop* dan *Disseminate*. (Thiagarajan, 1974) dikutip dari (Endang Mulyatiningsih, 2013:195)

B. Prosedur Penelitian

Pada tahap selanjutnya penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan modul Pengolahan dan penyajian hidangan penutup pada siswa kelas XI di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Sasaran penelitian ini adalah hasil dari pembuatan sumber belajar berupa modul Pengolahan dan penyajian hidangan penutup pada peserta

didik SMK Negeri 6 Yogyakarta. Prosedur pengembangan modul dapat dilihat pada gambar :



Gambar 3. Prosedur Pengembangan Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*)

Keterangan :

1. *Define* (Pendefinisian)

Tahapan ini dilakukan dengan tujuan mengetahui keadaan pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta

sehingga dapat diketahui produk yang akan dikembangkan sesuai atau tidak. Beberapa hal yang dilakukan dalam analisis kebutuhan adalah sebagai berikut:

a. Observasi Kelas

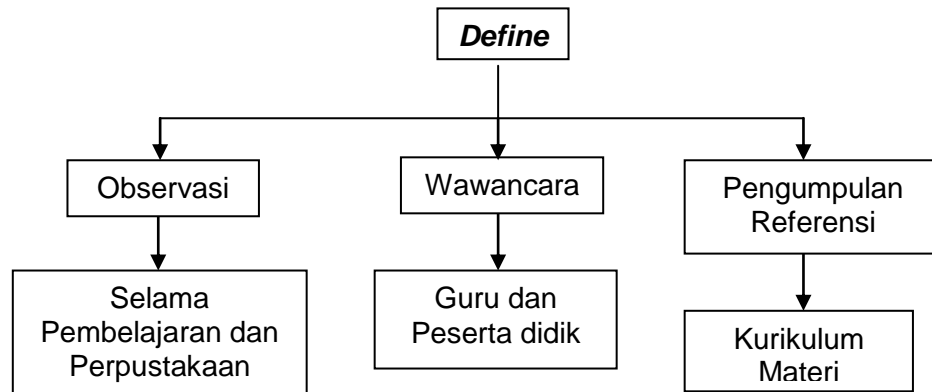
Mengikuti proses pembelajaran di kelas dari pembelajaran dimulai hingga pembelajaran diakhiri. Mengamati cara guru menerangkan materi, cara peserta didik mengikuti pembelajaran, alat dan bahan ajar yang digunakan guru, dan antusiasme peserta didik dalam mendengarkan guru menjelaskan. Selain mengikuti kegiatan belajar di kelas, observasi dilakukan di perpustakaan sekolah mengamati buku-buku untuk pembelajaran tata boga yang terdapat di perpustakaan tersebut.

b. Wawancara

Kegiatan ini dilakukan dengan guru mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental SMK Negeri 6 Yogyakarta dan peserta didik kelas XI Jasa Boga. Wawancara ini dilakukan setelah observasi dengan tujuan untuk mengetahui kompetensi pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup dan pendapat peserta didik dengan pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

- 1) Pengumpulan referensi : mengkaji kurikulum, yaitu dengan melihat silabus yang digunakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta sehingga modul yang akan dihasilkan tidak menyimpang dari tujuan pembelajaran.
- 2) Mengidentifikasi kebutuhan : dilakukan untuk memperoleh dan mengumpulkan informasi tentang materi yang harus ada dalam modul berdasarkan kompetensi inti (KI), kompetensi dasar (KD), sehingga tujuan

pembelajaran dapat dicapai. Untuk memudahkan dalam memahami tahap *Define* dapat dilihat pada gambar di bawah ini :



Gambar 4. Tahap *Define* Pengembangan Modul Pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*)

2. *Design* (Perancangan)

Tahap ini merupakan tahap mengembangkan produk awal berupa modul. Beberapa tahapan yang dilalui, antara lain :

a. Rancangan Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup

Pada tahap ini, membuat sistematika modul yang disusun berdasarkan tujuan, menyusun judul dan desain cover, menyusun pokok-pokok materi pelajaran yang sesuai dengan tujuan, menyusun langkah-langkah kegiatan belajar, serta mengidentifikasi alat-alat yang diperlukan dalam kegiatan belajar dengan modul tersebut.

b. Penyusunan modul

Tahapan ini merupakan serangkaian proses pembuatan modul dari pembuatan cover, isi modul dan *layout* hingga menghasilkan modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) yang diharapkan dapat digunakan pada proses pembelajaran kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

3. *Develop* (Pengembangan)

Dalam tahap ini yang dilakukan adalah uji validasi terhadap ahli materi dan media. Setelah uji validasi dilakukan perbaikan-perbaikan jika diperlukan sesuai dengan saran dari para ahli. Selanjutnya melakukan uji coba produk kepada peserta didik. Untuk lebih mudah memahami tahapan ini rinciannya sebagai berikut :

a. Validasi oleh ahli materi dan ahli media

Validasi merupakan permintaan pengesahan atau pengakuan terhadap kesesuaian dan kelayakan media sebelum digunakan. Validasi modul ini dilakukan oleh ahli materi untuk memvalidasi dan mengevaluasi yang berhubungan dengan materi yang dimuat dalam modul. Tahap validasi oleh ahli materi ini terdiri dari 2 orang guru mata pelajaran pengolahan dan penyajian hidangan kontinental.

Validasi oleh ahli media dimaksudkan untuk mengetahui dan mengukur segala sesuatu yang berhubungan dengan seluruh kelengkapan modul apakah sesuai dengan karakteristik modul pembelajaran. Modul yang telah di validasi akan diketahui kekurangan dan kelemahannya.

b. Perbaikan Produk (Revisi)

Langkah yang dilakukan adalah memperbaiki kekurangan dan kelemahan modul sesuai dengan evaluasi ahli materi dan ahli media sehingga media tersebut dinyatakan layak digunakan. Revisi modul ini dapat dilakukan lebih dari satu kali disesuaikan dengan evaluasi yang diberikan ahli materi dan ahli media.

c. Produk modul

Setelah dilakukan evaluasi modul oleh para ahli dan telah di perbaiki oleh peneliti sesuai dengan evaluasi yang diberikan para ahli. Selanjutnya produk modul siap dicetak, kemudian dilakukan uji kelayakan pada peserta didik.

d. Uji Coba Kelayakan Modul Skala Kecil

Uji coba kelayakan modul skala kecil dilakukan 6-9 orang untuk mengetahui pendapat peserta didik terhadap modul pembelajaran dari segi materi, kebermanfaatan dan kemenarikan modul.

4. *Disseminate* (Penyebarluasan)

Modul yang telah dilakukan revisi setelah uji coba skala kecil selanjutnya dicetak kembali dan dibagikan kepada peserta didik dalam satu kelas untuk dilakukan uji coba kelayakan dari modul skala luas. Uji coba kelayakan modul dilakukan untuk mengetahui pendapat peserta didik terhadap modul dari segi materi, manfaat dan kemenarikan modul serta tingkat kelayakan penggunaan modul yang telah dibuat.

C. Sumber data/ Subjek Penelitian

Subjek yang terlibat dalam penelitian ini merupakan pihak yang menilai dan memberikan masukan pada modul pembelajaran. Subjek yang berperan yakni 2 orang guru SMK sebagai ahli materi, 1 orang dosen sebagai ahli media pembelajaran dan peserta didik kelas XI Jasa Boga sebagai responden yang terdiri dari tiga kelas yaitu XI Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 2, dan XI Jasa Boga 3 dengan total jumlah peserta didiknya adalah 96 peserta didik yang terbagi dengan rincian berikut :

Tabel 2. Populasi Peserta Didik Kelas XI yang Mengikuti Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No	Kelas	Jumlah Peserta Didik	Keterangan
1	XI Jasa Boga 1	32 peserta didik	
2	XI Jasa Boga 2	33 peserta didik	Subjek ujicoba instrumen
3	XI Jasa Boga 3	32 peserta didik	Subjek ujicoba kelayakan skala besar
Total		96 peserta didik	

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah peserta didik mengikuti mata pelajaran Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah 96 peserta didik. Subjek untuk ujicoba instrumen dilakukan pada kelas XI Jasa Boga 2 dan ujicoba kelayakan dilakukan pada kelas XI Jasa Boga 3. Pemilihan kelas XI Jasa Boga 2 sebagai subjek ujicoba instrumen dikarenakan kemampuan peserta didiknya lebih tinggi dibandingkan kelas XI Jasa Boga 3, sehingga kelas XI Jasa Boga digunakan sebagai subjek untuk ujicoba kelayakan penggunaan modul.

D. Metode dan Alat Pengumpulan Data

Metode pengambilan data dapat berarti cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data, sedangkan alat pengumpulan data berarti instrument atau perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data (Endang Mulyatiningsih, 2012: 24). Pada penelitian ini alat pengumpulan data adalah angket, meliputi tiga jenis sesuai dengan fungsinya yaitu angket untuk ahli materi, angket untuk ahli media, dan angket untuk peserta didik. Jenis angket dalam penelitian ini menggunakan angket tertutup, yang berarti pernyataan telah terstruktur.

Instrumen dalam penelitian ini berisi butir-butir pernyataan untuk diberi tanggapan atau dijawab oleh ahli materi, ahli media, serta peserta didik (responden). Skala pengukuran instrumen menggunakan model skala bertingkat (*skala Likert*) dengan empat alternatif jawaban yaitu sangat setuju, setuju, kurang setuju, dan tidak setuju. Penggunaan angket dalam penelitian ini adalah untuk menilai kesesuaian sumber belajar yang dibuat dengan tujuan yang telah ditentukan dan menilai kelayakan media pembelajaran digunakan dalam proses pembelajaran. Dalam penelitian ini angket yang digunakan mengadopsi dari beberapa penelitian tugas akhir skripsi terdahulu.

1. Lembar validasi materi

Validasi materi oleh ahli materi dilakukan terhadap materi, penggunaan bahasa, dan evaluasi/ latihan. Kisi-kisi instrumen untuk ahli materi dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Kisi-kisi instrumen validasi materi

Aspek	Indikator	Kisi-Kisi	No. Butir
Materi	Ketepatan Isi	- Ketepatan isi materi	1
		- Isi Modul	16,17
		- Ketepatan tujuan pembelajaran	2,3,4
		- Kejelasan petunjuk penggunaan	11,12,15
	Kejelasan Materi	- Kejelasan Materi	5,6,7,8,9,10
	Tingkat Kesulitan Materi	- Penggunaan bahasa	13
		- Tingkat Kesulitan Materi	14
		- Evaluasi materi	18,19

2. Lembar validasi media

Validasi media oleh ahli media dilakukan aspek kemenarikan modul berupa penggunaan gambar, bentuk dan ukuran huruf, tata letak dan lain-lain. Kisi-kisi instrumen untuk ahli media dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. Kisi-kisi instrumen validasi media

Aspek	Indikator	Kisi-kisi	No. Butir
Kemenarikan Modul	Format dan Organisasi	- Format	1,10
		- Organisasi	3,11,17
	Daya Tarik	- Daya Tarik	2,4,6,15,16
	Konsistensi	- Konsistensi	7,8
		- Penggunaan Bahasa	5,18,19
		- Bentuk dan Ukuran Huruf	9,12,13,14
	Kebermanfaatan	- Penggunaan gambar	24,25
		- Kebermanfaatan Modul	20,21,22,23

3. Instrumen untuk peserta didik

Angket kelayakan untuk peserta didik berisikan kesesuaian modul dilihat dari aspek fungsi dan tujuan modul, aspek materi dan aspek kemenarikan modul. Kisi-kisi instrumen untuk peserta didik dapat dilihat pada tabel :

Tabel 5. Kisi-kisi instrumen untuk responden/ peserta didik

Indikator	Kisi-kisi	No. Butir
Aspek Fungsi dan Tujuan	- Modul ringkas dan jelas	1
	- Mudah digunakan	2
	- Mempermudah proses belajar peserta didik	3,4
	- Memperjelas penyajian materi	5,6
	- Memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik	7
Aspek Materi	- Kejelasan Materi	8,9,10
	- Kejelasan Evaluasi	11,12
Aspek Kemenarikan Modul	- Penggunaan kalimat dan bahasa	13,14,21
	- Bentuk dan Ukuran Huruf	16,17
	- Sampul Menarik	18,19
	- Penggunaan Gambar	20
	- Komponen warna	15

E. Validasi Instrumen

Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur (Sugiyono, 2007: 348). Pada penelitian ini yang digunakan adalah validitas konstruk (*construct validity*), di mana instrumen ini merupakan instrumen non tes yaitu meliputi angket untuk ahli media, angket untuk ahli materi dan angket untuk peserta didik. Uji validitas konstruk dilakukan untuk instrumen angket untuk ahli media, ahli materi dan angket untuk peserta didik dengan konsultasi ahli (*judgement expert*) yang sesuai dengan bidangnya.

Validasi instrumen dalam penelitian ini dilakukan oleh satu orang dosen Pendidikan Teknik Boga. Ada beberapa saran yang diberikan oleh validator untuk instrumen penelitian ini, antara lain :

- 1) Indikator-indikator variabel harus dicantumkan dalam BAB II.
- 2) Statement pernyataan harus diperbaiki.

F. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif. Teknik analisis deskriptif dilakukan dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono, 2012: 29).

Analisis data kelayakan modul yang telah dibuat diperoleh dari angket uji validasi para ahli dan uji lapangan (peserta didik), angket yang digunakan pada

penelitian ini adalah skala *likert* yang berperingkat 1-4 digunakan untuk memperoleh pendapat peserta didik dengan kriteria “sangat setuju, setuju, kurang setuju dan tidak setuju”. Skor 4 merupakan skor tertinggi dan skor 1 merupakan skor terendah. Hasil angket dianalisis dengan tabel 6.

Tabel 6. Kategori Skala *Likert*

Kategori	Skor nilai
Sangat setuju	4
Setuju	3
Kurang Setuju	2
Tidak setuju	1

Teknik penyajian yang digunakan antara lain: nilai rerata (\bar{x}), simpangan baku (SBx), jumlah rerata skor yang didapat (X), skor tertinggi dan skor terendah. Skor yang diperoleh dikonversikan menjadi nilai pada skala 4 (Djemari Mardapi, 2008: 123) yang diperlihatkan tabel 7.

Tabel 7. Konversi Skor ke Nilai pada Skala 4

Interval Skor	Kategori
$X \geq \bar{x} + 1.SBx$	Sangat layak
$\bar{x} + 1.SBx > X \geq \bar{x}$	Layak
$\bar{x} > X \geq \bar{x} - 1.SBx$	Kurang layak
$X < \bar{x} - 1.SBx$	Tidak layak

Rerata ideal (\bar{x}) dan simpangan baku (SBx) diperoleh dengan rumus:

$\bar{x} = \frac{1}{2}$ (skor tertinggi + skor terendah)

$SBx = \frac{1}{6}$ (skor tertinggi – skor terendah)

Dalam penelitian ini untuk mendapatkan skor penilaian atau tingkat kelayakan baik setiap aspek maupun keseluruhan terhadap modul pembelajaran menggunakan rumus pada tabel 6. Dengan demikian skor tiap butir tanggapan yang diperoleh dapat dikonversikan menjadi nilai untuk mengetahui kategori setiap butir tanggapan atau rata-rata secara keseluruhan terhadap modul pembelajaran hasil

pengembangan. Berpedoman pada tabel 6 di atasnya, akan lebih mudah untuk memberikan suatu kriteria nilai bahwa modul pembelajaran sudah layak atau belum digunakan dalam kegiatan pembelajaran.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Uji Coba

Deskripsi data uji coba berisikan semua hasil data yang diperoleh dari angket yang digunakan untuk uji kelayakan dalam pengembangan modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) kelas XI. Angket penilaian yang digunakan terdiri dari angket ahli materi, ahli media dan angket untuk responden atau peserta didik. Ahli materi memberikan penilaian terhadap materi yang disajikan, ahli media memberikan penilaian terhadap kemenarikan modul. Penilaian kelayakan terhadap modul pembelajaran tersebut dilakukan oleh peserta didik. Penilaian yang dilakukan peserta didik berdasarkan pada aspek media dan aspek materi pada modul pembelajaran ini.

1. Data Hasil Uji Ahli Materi

Data hasil uji ahli materi didapatkan dari penilaian yang dilakukan oleh dua ahli materi yaitu guru pengampu mata pelajaran pengolahan dan penyajian hidangan kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Penilaian oleh ahli materi berdasarkan pada silabus dan kompetensi standar yang digunakan pada sekolah kejuruan tata boga. Hasil penilaian ahli materi menjadi pertimbangan atas kelayakan materi yang disajikan dalam modul pembelajaran. Berikut adalah hasil penilaian dari ahli materi terhadap modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*).

Tabel 8. Hasil Penilaian Ahli Materi dengan Indikator Ketepatan Isi

No.	Pernyataan	Skor		Rerata	Kategori
		Ahli Materi I	Ahli Materi II		
1	Materi sesuai dengan silabus	2	3	2,5	Layak
2	Kesesuaian kompetensi dasar dengan standar kompetensi.	3	3	3	Layak
3	Kesesuaian kompetensi dasar dengan tujuan pembelajaran	2	3	2,5	Layak
4	Kesesuaian isi modul dengan tujuan pembelajaran	2	2	2	Kurang Layak
11	Modul pembelajaran pengolahan dan penyajian hidangan penutup mudah digunakan peserta didik.	3	3	3	Layak
12	Petunjuk penggunaan modul (petunjuk belajar) dibuat secara rinci dan jelas.	2	3	2,5	Layak
15	Materi modul dapat memotivasi belajar siswa karena menggunakan bahasa dan gambar yang mudah dipahami.	3	2	2,5	Layak
16	Materi sesuai dengan pembelajaran untuk peserta didik SMK kelas XI Jasa Boga	3	3	3	Layak
17	Materi dibagi pada sub-sub pokok bahasan.	3	3	3	Layak
	Rerata Skor			2,6	Layak

Berdasarkan tabel 8. terlihat indikator ketepatan isi terdapat 7 pernyataan. Pernyataan no. 2,11,16,17 yang berisi tentang kesesuaian kompetensi dasar dan kejelasan isi modul, masing-masing mendapatkan skor 3 dan dinyatakan “Layak” selanjutnya pernyataan no. 1,3,12 yang berisi tentang kesesuaian materi dengan silabus, standar kompetensi dan kejelasan petunjuk penggunaan masing-masing mendapatkan skor 2,5 dan dinyatakan “Layak” sedangkan pernyataan no.4 yang berisi tentang kesesuaian dengan tujuan pembelajaran mendapatkan skor 2 dan dinyatakan “Kurang Layak”. Penilaian skor yang dinyatakan kurang layak

selanjutnya dijadikan sebagai pertimbangan untuk melaksanakan perbaikan produk sebelum di uji coba pada peserta didik dilakukan.

Tabel 9. Hasil Penilaian Ahli Materi, Indikator Tingkat Kesulitan Materi

No.	Pernyataan	Skor		Rerata	Kategori
		Ahli Materi I	Ahli Materi II		
13	Modul menggunakan bahasa yang mudah dipahami peserta didik.	3	2	2,5	Layak
14	Materi disusun secara sistematis sesuai dengan tingkat kesulitan dari isi materi.	3	3	3	Layak
18	Soal evaluasi yang disajikan pada akhir bab pembelajaran sesuai dengan tujuan kompetensi.	3	3	3	Layak
19	Ketepatan pemberian jawaban pada soal tes.	3	2	2,5	Layak
	Rerata Skor			2,7	Layak

Berdasarkan tabel 9. terlihat indikator tingkat kesulitan materi terdapat 4 pernyataan. Pernyataan no. 13,19 yang berisi tentang penggunaan bahasa yang mudah di pahami dan ketepatan jawaban pada soal tes, masing-masing mendapatkan skor 2,5 dan dinyatakan “Layak” dan pernyataan no. 14,18 yang berisi tentang dengan penyusunan materi yang sistematis dan kesesuaian soal evaluasi dengan tujuan pembelajaran, masing-masing mendapatkan skor 3 dan dinyatakan “Layak”.

Tabel 10. Hasil Penilaian Ahli Materi, Indikator Kejelasan Materi

No.	Pernyataan	Skor		Rerata	Kategori
		Ahli Materi I	Ahli Materi II		
5	Materi yang disajikan berupa pengertian dessert, fungsi, porsi dan macam-macam dessert.	3	3	3	Layak
6	Klasifikasi dessert diuraikan dengan rinci dan jelas, lengkap dengan gambar dari contoh-contoh hidangan.	3	2	2,5	Layak
7	Pengolahan dessert dimulai dari persiapan hingga penyajian diuraikan dengan jelas.	3	2	2,5	Layak
8	Seni menghias dessert diuraikan dengan jelas	2	2	2	Kurang Layak
9	Materi yang disajikan dalam modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup disusun secara sistematis.	2	3	2,5	Layak
10	Kesesuaian materi dengan kebutuhan siswa.	3	2	2,5	Layak
	Rerata Skor			2,5	Layak

Berdasarkan tabel 10. terlihat indikator kejelasan materi terdapat 6 pernyataan. Pernyataan no. 5 yang berisi tentang materi yang disajikan dalam modul mendapatkan skor 3 dan dinyatakan “Layak”, pernyataan no. 6,7,9,10 berisi tentang kejelasan materi, masing-masing mendapatkan skor 2,5 dan pernyataan no.8 berisi tentang kejelasan materi seni menghias dessert mendapatkan skor 2 dan dinyatakan “Kurang Layak”. Dengan hasil penilaian ahli materi di atas terlihat bahwa materi seni menghias dessert perlu mendapatkan perbaikan sesuai dengan saran dan masukan yang diberikan.

Secara keseluruhan, hasil data penilaian oleh ahli materi yang ditinjau dari indikator ketepatan isi, tingkat kesulitan materi dan kejelasan materi termasuk pada kategori “Layak” . Hasil penilaian dari ahli materi yang ditinjau dari beberapa

indikator merupakan skor dikonversikan menjadi skala empat, dapat dilihat pada lampiran 17 halaman 137.

2. Data Hasil Uji Ahli Media

Data hasil uji ahli media didapatkan dari penilaian yang dilakukan oleh seorang dosen ahli media. Berikut adalah hasil penilaian dari ahli media terhadap modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup Dessert dapat dilihat pada tabel 11,12,13.

Tabel 11. Hasil Penilaian dari Ahli Media, Indikator format dan organisasi

No	Pernyataan	Skor	Kategori
1.	Menggunakan format kertas yang sama setiap halamannya.	4	Sangat Layak
2.	Materi dalam modul ini diperjelas dengan adanya gambar.	4	Sangat Layak
3.	Dengan modul ini peserta didik dapat belajar sesuai keinginan.	3	Layak
4.	Modul ini memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik.	3	Layak
6.	Gambar pada modul ini menyesuaikan proporsinya sehingga menarik perhatian peserta didik.	3	Layak
10.	Modul ini disusun sesuai dengan pedoman penyusunan modul.	3	Layak
11.	Penggunaan modul ini memperjelas penyajian materi bagi peserta didik karena materinya ringkas dan jelas.	4	Sangat Layak
15.	Sampul pada modul menggunakan warna dan gambar yang menarik.	4	Sangat Layak
16.	Komposisi warna yang digunakan sesuai serasi	4	Sangat Layak
17.	Penulisan modul runtut mulai dari halaman sampul hingga daftar pustaka.	4	Sangat Layak
Total Skor		36	
Rerata		3,6	Sangat Layak

Berdasarkan tabel 11. terlihat indikator indikator format dan organisasi terdapat 10 pernyataan. Pernyataan no. 1,2,11,15,16,17 yang berisi tentang format dan daya tarik dengan masing-masing skor 4 dan dinyatakan “Sangat Layak” dan

untuk pernyataan no.3,4,6,10 tentang format modul dengan masing-masing skor 3 dan dinyatakan “Sangat Layak”.

Tabel 12. Hasil Penilaian dari Ahli Media, Indikator kebermanfaatan

No	Pernyataan	Skor	Kategori
20.	Penggunaan modul ini membantu guru untuk memperjelas penyampaian materi.	3	Layak
21.	Memotivasi peserta didik untuk belajar mandiri dan tidak tergantung pada guru.	3	Layak
22.	Penggunaan modul dapat mempermudah proses pembelajaran.	3	Layak
23.	Penggunaan modul dapat mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indra dalam proses pembelajaran.	4	Sangat Layak
24.	Gambar yang digunakan pada modul sesuai dengan materi yang dijelaskan.	4	Sangat Layak
25.	Penggunaan gambar pada modul memberikan daya tarik bagi peserta didik	4	Sangat Layak
Total Skor		21	
Rerata		3,5	Sangat Layak

Berdasarkan tabel 12. terlihat indikator kebermanfaatan terdapat 6 pernyataan. Pernyataan no. 20,21,22 yang berisi tentang manfaat penggunaan modul dengan masing-masing skor 3 dan dinyatakan “Layak” dan untuk pernyataan no. 23,24,25 tentang penggunaan gambar yang sesuai dengan materi dengan masing-masing skor 4 dan dinyatakan “Sangat Layak”.

Tabel 13. Hasil Penilaian dari Ahli Media, Indikator konsistensi

No	Pernyataan	Skor	Kategori
5.	Modul ini mempermudah peserta didik dalam proses belajar karena bahasa yang digunakan mudah dipahami peserta didik.	4	Sangat Layak
7.	Menggunakan spasi yang konsisten.	4	Sangat Layak
8.	Menggunakan margin yang konsisten.	4	Sangat Layak
9.	Menggunakan cetakan miring pada istilah asing.	4	Sangat Layak
12.	Perbandingan huruf proposional antara judul, sub judul, dan isi naskah.	4	Sangat Layak
13.	Menggunakan font huruf yang sesuai pada tiap bagian modul.	4	Sangat Layak
14.	Menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca.	4	Sangat Layak
18.	Materi dalam modul ini menggunakan kalimat sederhana yang mempermudah peserta didik untuk mempelajarinya.	3	Layak
19.	Menggunakan istilah-istilah umum yang sering digunakan.	3	Layak
Total Skor		34	
Rerata		3,7	Sangat Layak

Berdasarkan tabel 13. terlihat indikator konsistensi terdapat 9 pernyataan. Pernyataan no. 5,7,8,9,12,13,14 yang berisi tentang penggunaan bahasa dan tata tulis dengan masing-masing skor 4 dan dinyatakan “Sangat Layak” dan untuk pernyataan no. 18,19 tentang penggunaan kalimat dan istilah-istilah dengan masing-masing skor 3 dan dinyatakan “Layak”.

Secara keseluruhan, hasil data penilaian oleh ahli media yang ditinjau dari indikator format dan organisasi, kebermanfaatan serta konsistensi termasuk pada kategori “Sangat Layak” . Hasil penilaian dari ahli media yang ditinjau dari beberapa indikator tersebut merupakan skor dikonversikan menjadi skala empat, dapat dilihat pada lampiran 18 halaman 138.

3. Data Hasil Uji Coba Produk

a. Uji Coba Kelayakan Modul Skala Kecil

Uji coba kelayakan modul skala kecil dilakukan untuk mengetahui pendapat peserta didik dalam jumlah terbatas tentang kelayakan modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Tahap ini dilakukan setelah melakukan validasi materi dan media oleh para ahli dan dikatakan layak digunakan dengan perbaikan sesuai saran yang diberikan. Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup untuk kelas XI Jasa Boga diuji coba kelayakan pada kelompok skala kecil yang terdiri dari 9 orang kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Berikut hasil dari uji coba penggunaan modul pada tabel 14,15 dan 16.

Tabel 14. Penilaian Uji Coba Skala Kecil Aspek Fungsi dan Manfaat

No	Pernyataan	Skor	Kategori
1.	Modul dapat memperjelas penyajian materi bagi peserta didik.	3,4	Sangat Layak
2.	Modul dapat digunakan peserta didik pada saat pembelajaran maupun di luar pembelajaran.	3,6	Sangat Layak
3.	Modul membuat peserta didik dapat belajar secara mandiri.	3,1	Sangat Layak
4.	Modul membuat peserta didik menjadi lebih aktif.	3,2	Sangat Layak
5.	Modul ini didukung oleh gambar sehingga memperjelas materi.	3,8	Sangat Layak
6.	Peserta didik dapat mengukur kemampuan melalui evaluasi pada modul.	3,1	Sangat Layak
7.	Modul memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik.	3,4	Sangat Layak
Total Skor		23,6	
Rerata		3,3	Sangat Layak

Berdasarkan tabel 14. terlihat untuk aspek fungsi dan manfaat terdapat 7 pernyataan. Pernyataan no. 1 yang berisi tentang modul ringkas dan jelas mendapatkan skor 3,4 dan dinyatakan “Sangat Layak”, pernyataan no.2 berisi

tentang modul mudah digunakan mendapatkan skor 3,6 dan dinyatakan “Sangat Layak”, pernyataan no. 3,4 berisi tentang mempermudah proses belajar siswa mendapatkan skor masing-masing 3,1 dan 3,2 dan dinyatakan “Sangat Layak”, pernyataan no. 5,6 berisi tentang modul dapat memperjelas penyajian materi dengan skor masing-masing 3,8 dan 3,1 dan dinyatakan “Sangat Layak” dan untuk pernyataan no. 7 tentang memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik dengan skor 3,4 dan dinyatakan “Sangat Layak”.

Tabel 15. Penilaian Uji Coba Skala Kecil Aspek Kemenarikan Modul

No	Pernyataan	Skor	Kategori
13.	Modul menggunakan bahasa Indonesia yang sesuai dengan EYD	3	Layak
14.	Modul menggunakan kalimat yang mudah dipahami	3,3	Sangat Layak
15.	Menggunakan komponen warna yang menarik untuk menambah minat belajar peserta didik.	3,4	Sangat Layak
16.	Modul menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca	3,1	Sangat Layak
17.	Ukuran teks dalam modul mudah dibaca karena menggunakan huruf dan ukuran standar.	3,4	Sangat Layak
18.	Kesesuaian tata letak gambar dan tulisan pada sampul.	2,9	Layak
19.	Ilustrasi pada sampul menarik sehingga peserta didik termotivasi untuk membaca	3,4	Sangat Layak
20.	Modul menggunakan gambar yang memperjelas materi.	3,2	Sangat Layak
21.	Modul menggunakan istilah-istilah umum yang mudah dipahami.	2,9	Layak
Total Skor		28,6	
Rerata		3,2	Sangat Layak

Berdasarkan tabel 15. terlihat untuk aspek kemenarikan modul terdapat 9 pernyataan. Pernyataan no. 13,14,21 yang berisi tentang penggunaan kalimat dan bahasa, pernyataan no.13 mendapatkan skor 3 dinyatakan “Layak”, pernyataan no.14 mendapatkan skor 3,3 dinyatakan “Sangat Layak” dan pernyataan no. 21 mendapatkan skor 2,9 dinyatakan “Layak”. Pernyataan no.16,17 berisi tentang

bentuk dan ukuran huruf yang digunakan dalam modul mendapatkan skor 3,1 untuk pernyataan no.16 dinyatakan “Sangat Layak” dan skor 3,4 untuk pernyataan no. 17 dinyatakan “Sangat Layak”.

Pernyataan no. 18,19 berisi tentang sampul yang menarik mendapatkan skor masing-masing 2,9 untuk pernyataan no.18 dinyatakan “Layak” dan skor 3,4 untuk pernyataan no.19 dinyatakan “Sangat Layak”. Pernyataan no. 15 berisi tentang komponen warna yang digunakan pada modul dapat skor 3,4 dinyatakan “Sangat Layak”. Pernyataan no.20 berisi tentang penggunaan gambar pada modul mendapatkan skor 3,2 dinyatakan “Sangat Layak”. Selanjutnya hasil penilaian uji coba skala kecil aspek materi dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 16. Penilaian Uji Coba Skala Kecil Aspek Materi

No	Pernyataan	Skor	Kategori
8.	Materi sesuai dengan silabus	2,9	Layak
9.	Materi tersusun secara jelas, ringkas, dan sistematis	3,4	Sangat Layak
10.	Materi mudah dipahami peserta didik	3,1	Sangat Layak
11.	Soal-soal evaluasi sesuai dengan materi	3,3	Sangat Layak
12.	Modul menggunakan referensi yang jelas	3,2	Sangat Layak
Total Skor		15,9	
Rerata		3,2	Sangat Layak

Berdasarkan tabel 16, diketahui bahwa hasil uji coba skala kecil aspek materi dengan 5 pernyataan diperoleh rerata keseluruhan 3,2 yang dikategorikan “Sangat Layak” dengan rincian sebagai berikut : pernyataan no. 8,9,10 tentang kejelasan materi dalam modul mendapat skor masing-masing 2,9 untuk skor pernyataan no. 8 dinyatakan “Layak”, skor 3,4 untuk pernyataan no.9 dinyatakan “Sangat Layak”, skor 3,1 untuk pernyataan no.10 dinyatakan “Sangat Layak”. Pernyataan no. 11,12

tentang kejelasan evaluasi yang terdapat dalam modul mendapatkan skor masing-masing 3,3 dan 3,2 dan dinyatakan “Sangat Layak”.

Hasil data uji coba skala kecil yang ditinjau dari aspek fungsi dan manfaat, aspek materi dan aspek kemenarikan modul yang berupa skor dikonversikan menjadi skala empat, dapat dilihat pada lampiran 19 halaman 139 dan 140.

b. Uji Coba Kelayakan Modul Skala Luas

Tahap selanjutnya yaitu uji coba menggunakan responden sebanyak 32 siswa yang berasal dari kelas XI Jasa Boga 3 di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Uji coba bertujuan untuk mengetahui tingkat kelayakan modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup secara keseluruhan mencakup aspek fungsi dan manfaat, aspek materi modul dan aspek kemenarikan. Berikut hasil penilaian uji coba pemakaian skala terbatas pada tabel 17,18,19.

Tabel 17. Hasil Uji Coba Modul Skala Luas Aspek Fungsi dan Manfaat

No	Pernyataan	Rerata Skor	Kategori
1	Modul dapat memperjelas penyajian materi bagi peserta didik.	3,4	Sangat Layak
2	Modul dapat digunakan peserta didik pada saat pembelajaran maupun di luar pembelajaran.	3,2	Sangat Layak
3	Modul membuat peserta didik dapat belajar secara mandiri.	3,3	Sangat Layak
4	Modul membuat peserta didik menjadi lebih aktif.	3,1	Sangat Layak
5	Modul ini didukung oleh gambar sehingga memperjelas materi.	3,7	Sangat Layak
6	Peserta didik dapat mengukur kemampuan melalui evaluasi pada modul.	3,4	Sangat Layak
7	Modul memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik.	3,3	Sangat Layak
Total Rerata Skor		23,4	
Rerata Skor Seluruhnya		3,3	Sangat Layak

Berdasarkan tabel 17. terlihat untuk aspek fungsi dan manfaat terdapat 7 pernyataan. Pernyataan no. 1 yang berisi tentang modul ringkas dan jelas mendapatkan skor 3,4 dan dinyatakan “Sangat Layak”, pernyataan no.2 berisi tentang modul mudah digunakan mendapatkan skor 3,2 dan dinyatakan “Sangat Layak”, pernyataan no. 3,4 berisi tentang mempermudah proses belajar siswa mendapatkan skor masing-masing 3,3 dan 3,1 dan dinyatakan “Sangat Layak”, pernyataan no. 5,6 berisi tentang modul dapat memperjelas penyajian materi dengan skor masing-masing 3,7 dan 3,4 dan dinyatakan “Sangat Layak” dan untuk pernyataan no. 7 tentang memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik dengan skor 3,3 dan dinyatakan “Sangat Layak”.

Tabel 18. Hasil Uji Coba Modul Skala Luas Aspek Kemenarikan Modul

No	Pernyataan	Rerata Skor	Kategori
13	Modul menggunakan bahasa Indonesia yang sesuai dengan EYD.	3,1	Sangat Layak
14	Modul menggunakan kalimat yang mudah dipahami.	3,2	Sangat Layak
15	Menggunakan komponen warna yang menarik untuk menambah minat belajar peserta didik.	3,5	Sangat Layak
16	Modul menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca.	3,5	Sangat Layak
17	Ukuran teks dalam modul mudah dibaca karena menggunakan huruf dan ukuran standar.	3,4	Sangat Layak
18	Kesesuaian tata letak gambar dan tulisan pada sampul.	3,2	Sangat Layak
19	Ilustrasi pada sampul menarik sehingga peserta didik termotivasi untuk membaca.	3,3	Sangat Layak
20	Modul menggunakan gambar yang memperjelas materi.	3,3	Sangat Layak
21	Modul menggunakan istilah-istilah umum yang mudah dipahami.	3,2	Sangat Layak
Total Rerata Skor		29,7	
Rerata Skor Seluruhnya		3,3	Sangat Layak

Berdasarkan tabel 18. terlihat untuk aspek kemenarikan modul terdapat 9 pernyataan. Pernyataan no. 13,14,21 yang berisi tentang penggunaan kalimat dan bahasa, pernyataan no.13 mendapatkan skor 3,1 dinyatakan “Sangat Layak”, pernyataan no.14 mendapatkan skor 3,2 dinyatakan “Sangat Layak” dan pernyataan no. 21 mendapatkan skor 3,2 dinyatakan “Sangat Layak”. Pernyataan no.16,17 berisi tentang bentuk dan ukuran huruf yang digunakan dalam modul mendapatkan skor 3,5 untuk pernyataan no.16 dinyatakan “Sangat Layak” dan skor 3,4 untuk pernyataan no. 17 dinyatakan “Sangat Layak”.

Pernyataan no. 18,19 berisi tentang sampul yang menarik mendapatkan skor masing-masing 3,2 untuk pernyataan no.18 dinyatakan “Sangat Layak” dan skor 3,3 untuk pernyataan no.19 dinyatakan “Sangat Layak”. Pernyataan no. 15 berisi tentang komponen warna yang digunakan pada modul dapat skor 3,5 dinyatakan “Sangat Layak”. Pernyataan no.20 berisi tentang penggunaan gambar pada modul mendapatkan skor 3,2 dinyatakan “Sangat Layak”. Selanjutnya hasil penilaian uji coba skala kecil aspek materi dapat lihat pada tabel berikut:

Tabel 19. Hasil Uji Coba Modul Skala Luas Aspek Materi

No.	Pernyataan	Rerata Skor	Kategori
8	Materi sesuai dengan silabus	3,2	Sangat Layak
9	Materi tersusun secara jelas, ringkas, dan sistematis	3,3	Sangat Layak
10	Materi mudah dipahami peserta didik	3,3	Sangat Layak
11	Soal-soal evaluasi sesuai dengan materi	3,2	Sangat Layak
12	Modul menggunakan referensi yang jelas	3,2	Sangat Layak
Total Rerata Skor		16,2	
Rerata Skor Seluruhnya		3,2	Sangat Layak

Berdasarkan tabel 19, diketahui bahwa hasil uji coba skala luas aspek materi dengan 5 pernyataan diperoleh rerata keseluruhan 3,2 yang dikategorikan “Sangat

Layak” dengan rincian sebagai berikut : pernyataan no. 8,9,10 tentang kejelasan materi dalam modul mendapat skor masing-masing 3,2 untuk skor pernyataan no. 8 dinyatakan “Sangat Layak”, skor 3,3 untuk pernyataan no.9 dinyatakan “Sangat Layak”, skor 3,3 untuk pernyataan no.10 dinyatakan “Sangat Layak”. Pernyataan no. 11,12 tentang kejelasan evaluasi yang terdapat dalam modul mendapatkan skor masing-masing 3,2 dinyatakan “Sangat Layak”.

Hasil data uji coba skala luas yang ditinjau dari aspek fungsi dan manfaat, aspek materi dan aspek kemenarikan modul yang berupa skor dikonversikan menjadi skala empat, dapat dilihat pada lampiran 20 halaman 141 dan 142.

B. Analisis Data

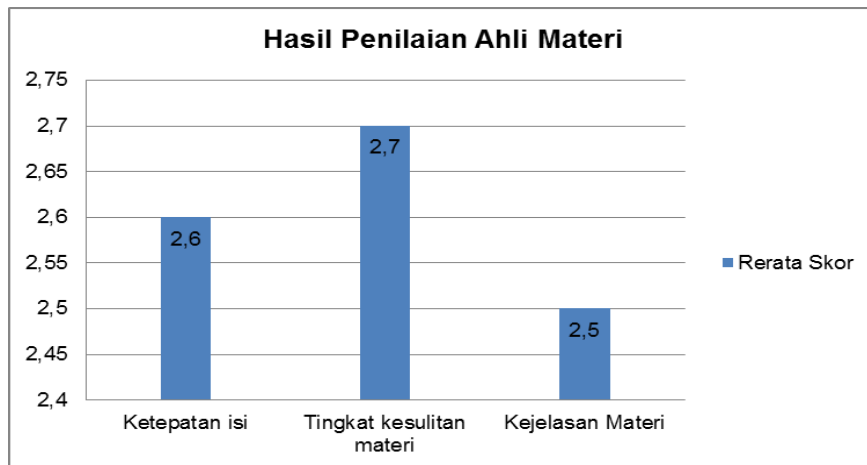
1. Data Uji Ahli Materi

Penilaian untuk ahli materi dalam pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup mencakup tentang : isi materi, kejelasan materi, ketepatan tujuan pembelajaran, tingkat kesulitan materi, pemahaman bahasa, kejelasan petunjuk penggunaan dan evaluasi materi. Berikut hasil perhitungan penilaian validasi ahli materi untuk aspek materi dengan indikator berupa ketepatan isi, kejelasan materi dan tingkat kesulitan materi. Data hasil penilaian modul dapat dilihat pada tabel 20.

Tabel 20. Data Hasil Penilaian oleh 2 orang Ahli Materi

No.	Indikator penilaian	Rerata Skor	Kategori
1.	Ketepatan isi	2,6	Layak
2.	Tingkat kesulitan materi	2,7	Layak
3.	Kejelasan Materi	2,5	Layak
Total Rerata Skor		2,6	Layak

Berdasarkan tabel 20, hasil penilaian ahli materi di setiap indikator jika digambarkan, seperti disajikan pada gambar di bawah ini :



Gambar 5. Diagram Hasil Penilaian Ahli Materi

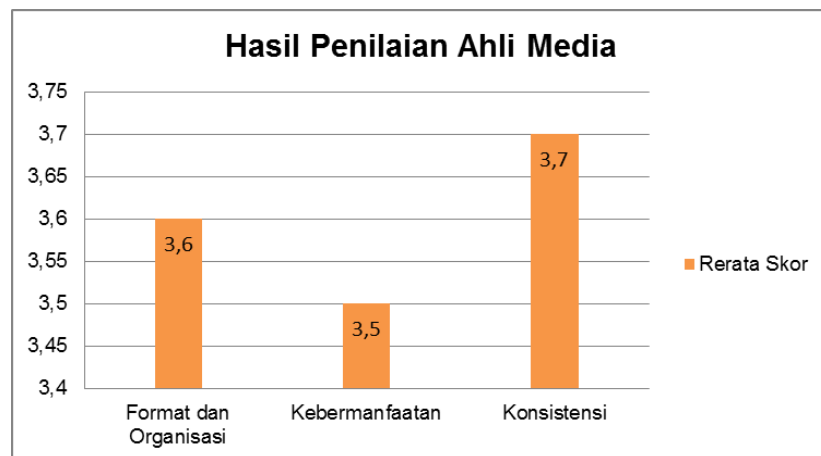
2. Data Uji Ahli Media

Penilaian untuk ahli media dalam pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup berdasarkan pada aspek kemenarikan modul yaitu : format, organisasi, daya tarik, bentuk dan ukuran huruf, konsistensi, penggunaan bahasa, pemanfaatan gambar, dan kebermanfaatan modul. Data hasil penilaian modul dapat dilihat pada tabel 21.

Tabel 21. Data Hasil Penilaian oleh Ahli Media

No.	Indikator penilaian	Rerata Skor	Kategori
1.	Format dan Organisasi	3,6	Sangat Layak
2.	Kebermanfaatan	3,5	Sangat Layak
3.	Konsistensi	3,7	Sangat Layak
Total Rerata Skor		3,6	Sangat Layak

Jika digambarkan dalam diagram, seperti disajikan pada gambar 6.



Gambar 6. Diagram Hasil Penilaian Ahli Media

3. Data Hasil Uji Coba Kelayakan Modul

Penilaian untuk uji coba penggunaan modul dalam pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental dengan materi Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup mencakup tiga aspek yaitu : (1) Aspek Tujuan dan Manfaat, (2) Aspek Materi, (3) Aspek Kemenarikan Modul. Penilaian uji coba penggunaan modul dilakukan oleh responden yang telah ditentukan yaitu peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

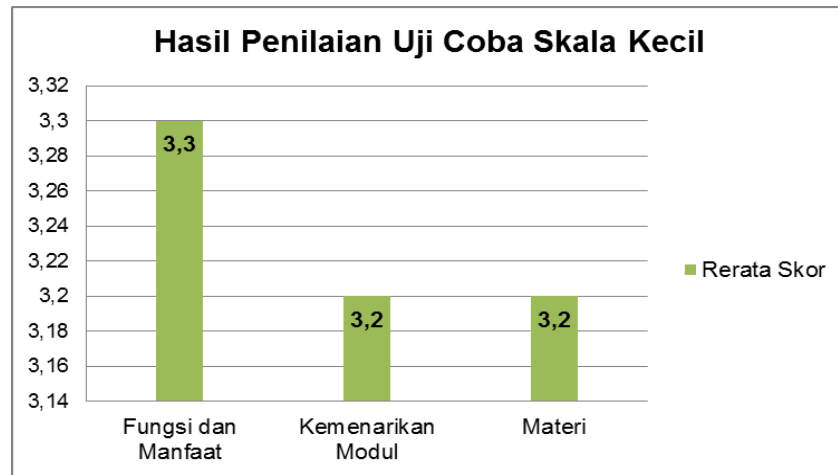
a. Uji Coba Kelayakan Skala Kecil

Uji coba skala kecil ini dilakukan untuk mengetahui kelayakan modul oleh 9 orang peserta didik. Pengambilan data oleh peserta didik dilakukan dengan memberikan angket yang memiliki 21 butir pernyataan dan 4 alternatif jawaban. Data hasil penilaian uji coba penggunaan modul skala kecil disajikan pada tabel berikut.

Tabel 22. Data Hasil Penilaian Uji Coba Skala Kecil

No.	Aspek penilaian	Rerata Skor	Kategori
1.	Fungsi dan Manfaat	3,3	Sangat Layak
2.	Kemenarikan Modul	3,2	Sangat Layak
3.	Materi	3,2	Sangat Layak
Total Rerata Skor		3,2	Sangat Layak

Jika digambarkan dalam diagram, seperti disajikan pada gambar 7.



Gambar 7. Penilaian Uji Coba Skala Kecil

Beberapa komentar dari peserta didik terhadap modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*), yaitu :

Tabel 23. Komentar Peserta Didik Pada Uji Coba Skala Kecil

No.	Komentar
1.	Modul ini membantu untuk pembelajaran kami, akan lebih baik lagi materinya tidak hanya tentang dessert tetapi semua materi dari appetizer, soup, maincourse, dan dessert.
2.	Modul ini bagus dan lengkap, dapat digunakan oleh peserta didik sebagai acuan belajar terutama pada materi dessert.
3.	Penggunaan gambar dan warna yang menarik membuat saya bersemangat membaca modul ini.
4.	Modul sudah bagus, materi yang diberikan jelas dan mudah dipahami, tetapi resep yang ada masih terlalu sedikit.
5.	Baiknya resep diberikan gambar hasil pengolahannya sehingga peserta memiliki gambaran terhadap olahan dessert tersebut.
6.	Kunci jawaban baiknya diletakkan diakhir sebelum daftar pustaka, sehingga peserta didik dapat menyelesaikan soal latihan tanpa melihat kunci jawaban.
7.	Menurut saya, modul ini sangat membantu saya karena resep yang ada dalam modul sudah terdapat kriteria hasil dan saran penyajian.
8.	Modul seperti ini yang dibutuhkan siswa
9.	Proses pengolahan atau cara membuat pada resep baiknya diberikan gambar sehingga mempermudah memahami cara membuatnya

Komentar yang diberikan peserta didik digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk perbaikan modul sehingga mendapatkan modul pembelajaran yang lebih baik dan dapat dipergunakan pada uji coba modul skala luas.

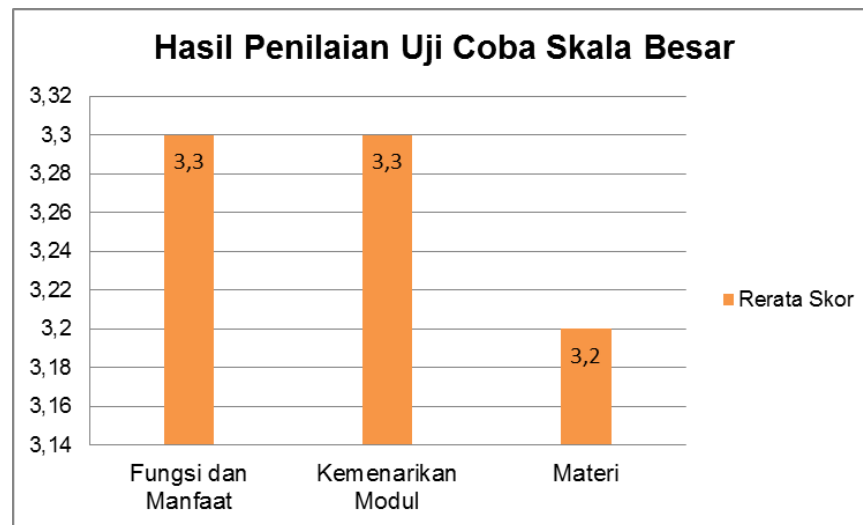
b. Uji Coba Kelayakan Skala Luas

Uji coba kelayakan modul skala luas dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakan modul dalam skala besar yaitu 32 peserta didik. Berikut hasil penilaian uji coba modul skala luas dapat disajikan pada tabel berikut :

Tabel 24. Data Hasil Penilaian Uji Coba Skala Luas

No.	Aspek penilaian	Rerata Skor	Kategori
1.	Fungsi dan Manfaat	3,3	Sangat Layak
2.	Kemenarikan Modul	3,3	Sangat Layak
3.	Materi	3,2	Sangat Layak
Total Rerata Skor		3,3	Sangat Layak

Jika digambarkan dalam diagram, seperti disajikan pada gambar 8.



Gambar 8. Penilaian Uji Coba Skala Luas

Beberapa komentar peserta terhadap modul pada uji coba skala luas dapat dilihat pada tabel 25.

Tabel 25. Komentar Uji Coba Kelayakan Modul Skala Luas

No.	Komentar
1.	Modul sudah bagus, materi sudah terperinci, baiknya diperbanyak untuk referensi peserta didik.
2.	Sampul sudah bagus dan menarik, sehingga memotivasi peserta didik untuk membaca.
3.	Materi pokok tentang dessert sangat jelas, yang saya suka dengan modul ini adalah dilengkapi dengan gambar-gambar yang berwarna membuat semakin menarik dan lebih giat untuk belajar.
4.	Menurut saya modul ini sangat pas untuk peserta didik karena sangat dibutuhkan peserta didik.
5.	Dengan adanya modul mempermudah saya dalam mengikuti pembelajaran, baiknya diperbanyak lagi resep-resep untuk menambah wawasan.
6.	Modul ini menambah pengetahuan untuk saya.
7.	Menurut saya modul ini menarik dibaca, pada sampul panduan warna dengan gambar seimbang sehingga terlihat hidup. Dilengkapi dengan gambar-gambar yang mendukung materi, terdapat pula tes formatif untuk mengetahui sejauh mana kita memahami materi dessert.
8.	Modul ini menggunakan bahasa yang mudah saya pahami dan terdapat penjelasan untuk istilah-istilah.

Hasil penilaian dan komentar dari peserta didik pada uji coba ini digunakan untuk mengukur apakah modul sudah layak atau belum untuk digunakan dalam perbaikan dengan mempertimbangkan komentar dan saran dari responden sebagai bahan perbaikan jika masih diperlukan perbaikan.

C. Kajian Produk

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *Research and Development (R&D)*, bertujuan menghasilkan produk baru berupa modul pembelajaran melalui tahap pengembangan. Model penelitian dan pengembangan produk (Research and Development) yang digunakan 4D (Define, Design, Develop, and Disseminate). Tahapan-tahapan pengembangan modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) dijelaskan sebagai berikut :

1. Tahap Pendefinisian (*Define*)

Tahap ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui keadaan pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta baik dalam media yang sering digunakan, penyampaian materi dan keaktifan peserta didik dalam mengikuti pembelajaran sehingga didapatkan informasi tentang proses pembelajaran yang berlangsung sebelum dilakukan penelitian. Informasi yang diperoleh dari kegiatan observasi, antara lain :

- a. Dalam pembelajaran peserta didik hanya berpegangan dengan *hand out*, resep, dan catatan bagi peserta didik yang rajin mencatat.
- b. Peserta didik tidak memiliki buku pegangan mandiri dan buku di perpustakaan berkaitan dengan Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental masih kurang, sehingga peserta didik sering mencari di internet.
- c. Pada saat observasi pembelajaran, guru hanya menjelaskan materi secara umum, kemudian peserta didik diminta mengerjakan tugas secara kelompok dengan mencari materi pada internet maupun buku yang tersedia di perpustakaan kemudian dipresentasikan.
- d. Metode yang digunakan guru dalam menyampaikan materi yaitu ceramah sebagai pengantar pembelajaran, tugas kelompok, presentasi, rangkuman materi oleh guru atau penguatan materi.
- e. Pada saat pembelajaran siswa kurang aktif bertanya dan cenderung kurang mendengarkan dan kurang memperhatikan.

- f. Ketika praktikum peserta didik masih sering mengalami kesulitan karena kurang memahami materi dari mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.
- g. Kurikulum yang digunakan dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Kelas XI menggunakan kurikulum 2013 yang menuntut peserta didik aktif dan mandiri.
- h. Buku-buku teks yang terdapat di perpustakaan kurang spesifik, hanya terdapat beberapa buku secara umum yang berkaitan dengan dunia boga.

Berdasarkan hasil observasi yang diperoleh diatas dapat disimpulkan perlu adanya pengembangan media yaitu modul. Dengan adanya pengembangan modul pembelajaran ini diharapkan dapat menambah referensi bahan ajar peserta didik dalam proses pembelajaran terkhusus dalam kompetensi Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*).

2. Tahap Perencanaan (*Design*)

Tahap ini dilakukan perencanaan untuk pembuatan modul berdasarkan data yang diperoleh dari studi lapangan dan wawancara. Selain itu, menggunakan referensi lain yang diperoleh dari buku, internet dan penelitian-penelitian terdahulu. Tahapan *design* (perencanaan) Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) Kelas XI ini terdiri dari :

a. Pengumpulan Referensi Materi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2005: 939) referensi adalah sumber acuan/tujuan petunjuk. Pengumpulan referensi materi yang disajikan

dalam modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) diperoleh dari berbagai sumber yang relevan, yaitu:

- 1) Kerangka penulisan modul yang disusun oleh Direktorat Jendral Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- 2) Silabus SMK N 6 Yogyakarta
- 3) Buku : Sumber buku yang digunakan berdasarkan pada kebutuhan materi sesuai dengan kompetensi Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*).

b. Desain Modul

Penyusunan desain modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup dimulai dari :

- 1) Menyusun komponen kerangka Modul yang terdiri dari
 - a) Menyusun tujuan akhir pembelajaran : Tujuan akhir pembelajaran pada modul yaitu setelah mempelajarinya diharapkan peserta didik dapat menjelaskan, memahami, mengidentifikasi dan mempraktekkan pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) sesuai dengan standart yang telah ditetapkan.
 - b) Menyusun butir-butir soal evaluasi

Soal evaluasi dalam modul Pengolahan dan Penyajian hidangan penutup (*dessert*) berbentuk soal pilihan ganda, essay/uraian, tugas kelompok dan soal praktek.

c) Menyusun pokok materi

Materi yang disajikan dalam modul ini berupa materi tentang pengolahan hingga penyajian dari hidangan penutup (*dessert*).

d) Menyusun langkah-langkah kegiatan belajar

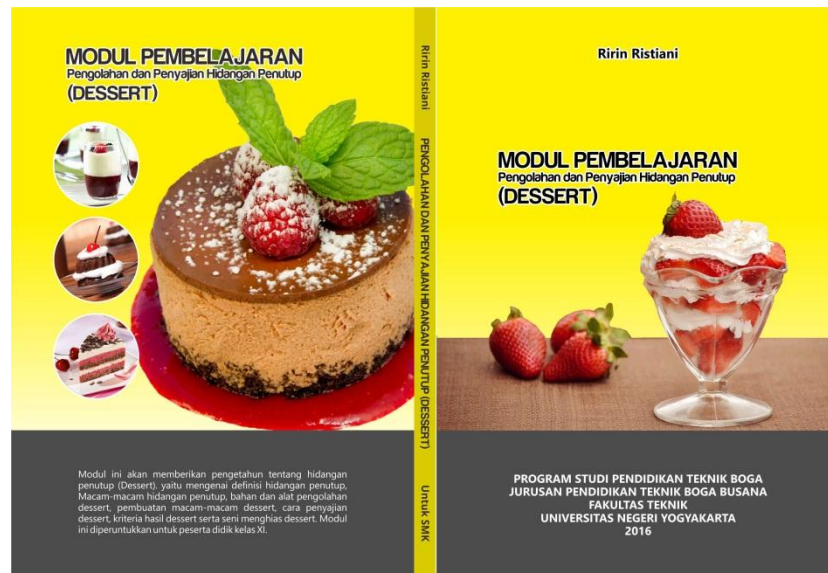
- (1) Kegiatan belajar I terdiri dari definisi hidangan penutup, klasifikasi hidangan penutup, bahan pengolahan hidangan penutup, alat pengolahan hidangan penutup, sauce untuk hidangan penutup dan penyajian hidangan penutup.
- (2) Kegiatan belajar II terdiri dari macam-macam hidangan penutup, hidangan penutup pilihan (beberapa hidangan *dessert* yang sering dipraktikkan disekolah dilengkapi dengan bahan yang digunakan serta teknik olah), resep pilihan (*puding*, *cake* lengkap dengan *sauce* *pendamping*, *pie*, *choux paste*, dan *mousse*).
- (3) Kegiatan belajar III terdiri dari seni menghias *dessert* mulai dari pengertian, teknik pemilihan bahan hiasan, macam-macamnya, aneka bentuk hiasan, cara pembuatan beberapa bentuk hiasan, dan penyimpanan hidangan penutup yang telah dihias.

c. Penyusunan Modul

Setelah menyusun desain modul dilanjutkan dengan menyusun modul berdasarkan kerangka penulisan modul, yaitu terdiri dari :

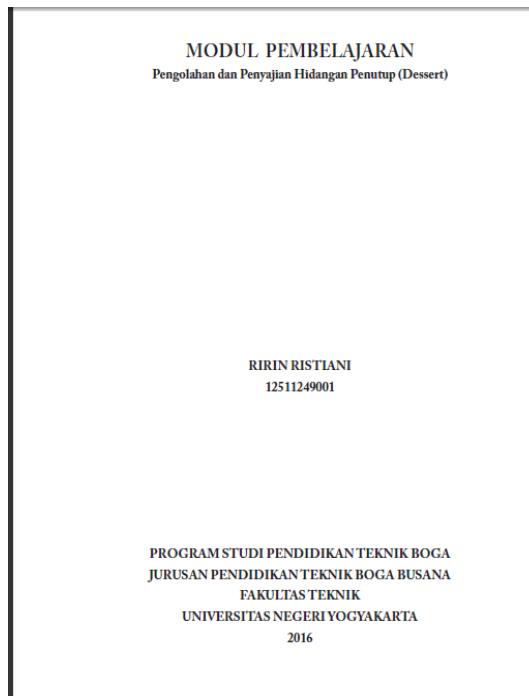
- 1) Halaman sampul berisi : judul modul, gambar ilustrasi : *cake*, *layer cake slice* dan *puding*, nama penyusun : Ririn Ristiani, nama lembaga : Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Berikut adalah

halaman sampul dari modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) :



Gambar 9. Cover Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*)

- 2) Halaman *Francis* berisi judul modul yaitu “Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*), nama penyusun : Ririn Ristiani. Tahun cetak 2016 dan institusi Program Studi Pendidikan Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana, FT UNY.



Gambar 10. Tampilan Halaman Francis Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*)

- 3) Kata Pengantar : memuat informasi umum sebagai pengantar untuk Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*).
- 4) Daftar isi yang berisi tentang daftar halaman tiap-tiap komponen yang terdapat dalam modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*).
- 5) Peta Kedudukan Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) dalam 1 semester. Pada modul ini berisi kompetensi Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, dan menjelaskan kedudukan materi yang akan dipelajari.
- 6) Glosarium : memuat kata-kata atau istilah asing dan sulit dalam modul beserta pengertiannya.

7) Bab 1 Pendahuluan

- a) Deskripsi : penjelasan singkat tentang materi yang terdapat dalam modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*).
- b) Petunjuk penggunaan modul merupakan panduan penggunaan modul baik panduan bagi peserta didik maupun bagi guru. Petunjuk yang terdapat dalam modul berfungsi agar peserta didik dapat memahami dan mengerti materi dengan baik didukung juga dengan peran aktif guru, sehingga materi dalam modul dapat di dapat dipahami dan dikuasai dengan baik.
- c) Tujuan akhir : setelah mempelajari modul ini peserta didik diharapkan mampu untuk mempersiapkan bahan dan alat pengolahan hidangan penutup, mampu membuat hidangan penutup serta dapat menyajikannya sesuai dengan standart yang ada.
- d) Kompetensi : kemampuan yang harus dikuasai peserta didik selama mempelajari pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

8) Bab II Pembelajaran

- a) Kegiatan belajar I meliputi : definisi hidangan penutup, klasifikasi hidangan penutup, bahan pengolahan hidangan penutup, alat pengolahan hidangan penutup, sauce untuk hidangan penutup dan penyajian hidangan penutup.
- b) Kegiatan belajar II meliputi : macam-macam hidangan penutup, hidangan penutup pilihan (beberapa hidangan dessert yang sering dipraktikkan disekolah dilengkapi dengan bahan yang digunakan serta teknik olah), resep pilihan (puding, *cake* lengkap dengan *sauce* pendamping, *pie*, *choux paste*, dan *mousses*).

- c) Kegiatan belajar III meliputi : pengertian seni menghias dessert, teknik pemilihan bahan hiasan dessert, macam-macam bahan hiasan dessert, aneka bentuk hiasan dessert, cara pembuatan beberapa bentuk hiasan dessert, dan penyimpanan hidangan penutup yang telah dihias.
 - d) Bab III : berisi tentang evaluasi kegiatan belajar 1 sampai kegiatan belajar 3 yang meliputi tes tulis dan tes praktik, terdapat pula format penilaian pengetahuan dan ketrampilan.
 - e) Bab IV : berisi tentang harapan penyusun modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) setelah peserta didik menguasai kompetensi berhak mengikuti uji kompetensi.
 - f) Daftar Pustaka : daftar buku-buku yang dijadikan referensi bagi penulis dalam pembuatan modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*).
 - g) Biodata Penulis : informasi singkat tentang identitas penulis.
- d. Penyusunan Instrumen

Instrumen digunakan untuk menguji dan mengevaluasi modul pembelajaran yang telah dibuat. Penyusunan instrumen pada penelitian ini ada tiga macam instrumen berupa angket untuk ahli materi, ahli media dan angket uji produk dan uji coba pemakaian. Pembuatan instrumen melalui pembuatan kisi-kisi dengan melihat indikator yang sudah ditentukan.

3. Tahap Pengembangan (*Develop*)

Dalam tahap ini terdiri atas beberapa tahapan validasi ahli yaitu validasi ahli materi terdiri atas 2 guru SMK dan validasi ahli media yakni 1 orang dosen. Setelah

dilakukan validasi dan revisi produk, selanjutnya modul diuji coba lapangan yaitu terhadap peserta didik dalam skala kecil. Berikut penjelasan rinci tahapan *develop* :

a. Validasi Instrumen

Validasi instrumen dilakukan untuk memastikan instrumen yang digunakan untuk penelitian sudah baku. Validasi instrumen dalam penelitian ini dilakukan oleh satu orang dosen Pendidikan Teknik Boga. Ada beberapa saran yang diberikan oleh validator untuk instrumen penelitian ini, antara lain :

- 1) Indikator-indikator variabel harus dicantumkan dalam BAB II.
- 2) Statement pernyataan harus diperbaiki

b. Validasi Ahli dan Revisi Ahli

Modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup ini sebelum diuji coba pada peserta didik, terlebih dahulu diuji kepada ahli. Modul divalidasi oleh satu orang ahli media dan 2 orang ahli materi. Validasi ahli dilakukan untuk mengetahui dan mengevaluasi modul, hasil validasi dan saran dari ahli dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk perbaikan modul pembelajaran lebih lanjut. Berikut ini adalah hasil validasi dari masing-masing validator Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup.

1) Validasi Ahli Materi

Dalam tahap validasi ini, ahli materi memberikan penilaian terhadap modul dari aspek materi. Dilaksanakan pada Senin 11 April 2016, Senin 18 April 2016 dan Rabu 4 Mei 2016. Berikut hasil validasi dan perbaikan dari komentar yang diberikan ahli materi :

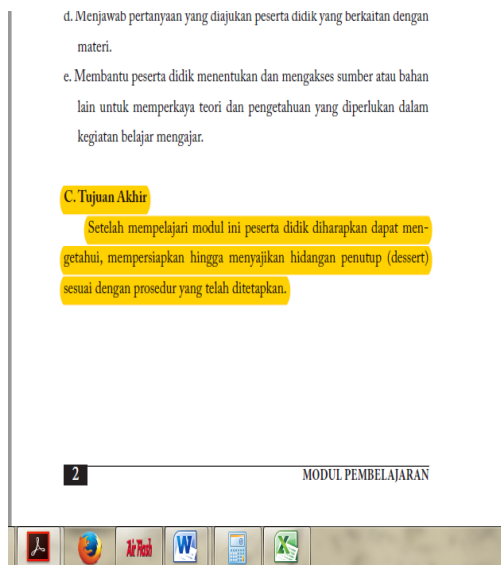
Tabel 26. Daftar Revisi dan Perbaikan Sesuai Komentar Ahli Materi I dan Ahli Materi II

Revisi Ahli Materi	
Komentar	Tindak Lanjut
Tujuan akhir pembelajaran dirincikan satu persatu sehingga memperjelas tujuan yang akan dicapai.	Tujuan akhir pembelajaran dibuat pertujuan, sehingga dalam modul terlihat ada 3 tujuan yang harus dicapai.
Beberapa sub pokok bahasan dilengkapi	Penambahan beberapa materi pada sub pokok, pengurangan kalimat yang tidak perlu ada.
Kejelasan suhu pada beberapa hidangan (baik dalam proses pembuatan hingga menghidangkan)	Ditambahkan suhu pengolahan dan penyajian dalam beberapa hidangan dessert yang terdapat dalam modul
Materi Seni Menghias Dessert dijelaskan lebih rinci (terkhusus pada menghias dessert dengan coklat dan caramel)	Materi dirincikan pada bagian menghias dessert dengan coklat dan caramel
Lengkapi langkah pengolahan coklat dan caramel yang dalam modul	Contoh garnish coklat dan caramel pada modul ditambahkan proses pengolahannya.
Kejelasan soal untuk tes praktik (ketrampilan)	Membuat soal praktek yang berisikan peserta didik membuat hidangan dessert lengkap yang ditentukan sesuai dengan resep.
Penggunaan gambar, bahasa baku, penulisan porsi, penulisan soal pilihan ganda	Pengurangan dan penambahan gambar sesuai kebutuhan. Pencantuman hasil akhir pada resep, perbaikan kata yang kurang baku dan perbaikan penulisan soal.
Peta kedudukan modul harus sesuai dengan kompetensi.	Ditambahkan kolom membuat hidangan penutup.
Menambahkan skor/ rentang nilai pada penilaian ketampilan.	Penambahan nilai disesuaikan dengan aspek penilaian yang sudah ada.

Komentar dari ahli materi pada tabel diatas kemudian dianalisis dan di lakukan revisi pada bagian yang harus diperbaiki. Berikut hasil produk yang telah dilakukan revisi:

a) Tujuan pembelajaran dirincikan satu persatu

Penulisan tujuan pembelajaran dibuat per nomor sehingga terlihat ada 3 tujuan pembelajaran dari modul tersebut. Pada gambar 11 tujuan pembelajaran yang belum direvisi, dan pada gambar 12 tampilan setelah direvisi.



Gambar 11. Tujuan Akhir sebelum di revisi



Gambar 12. Tujuan Akhir setelah di revisi

b) Kejelasan suhu penyajian

Suhu pengolahan dan penyajian sebuah hidangan akan mempengaruhi hasil dari hidangan tersebut. Sehingga perlu diperjelas suhu pengolahan dan penyajian. Pada gambar 13 materi yang belum ditambahkan suhu

penyajian dessert, dan pada gambar 14 setelah ditambahkan suhu penyajian.

nutup dibagi menjadi 2 macam, yaitu :

a. Hidangan Penutup Dingin (Cold Dessert)

Dessert yang disajikan pada suhu dingin, tetapi tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan kemudian dimasukkan ke dalam almari pendingin. Penyajian harus benar-benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya. Contoh : fruit pie, ice cream, mousses, cake dan pudding.



Gambar 2. Ice Cream Pie
<http://www.barefootinthebitch.com/2014/02/strawberry-ice-cream-cake-pie-recipe.html>



Gambar 1. Chocolate Mousses
<http://www.makingmatters.eu/kalid-gokolade-dessert/>

b. Hidangan Penutup Panas (Hot Dessert)

Dessert yang disajikan pada temperatur panas atau hangat. Sesuai dengan namanya maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu. Penyajian harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu. Contoh : Banana Flambe, Apple pie, Souffles, Crepes dan Fritters.



Gambar 3. Souffles
<http://dmgames.blogspot.co.id/2013/06/jenis-jenis-dessert.html>



Gambar 4. Crepes

Gambar 13. Sebelum materi ditambahkan

1) Hidangan Penutup Dingin (Cold Dessert)

Hidangan yang disajikan pada suhu dingin (10°C), tetapi tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan kemudian dimasukkan ke dalam almari pendingin. Penyajian harus benar-benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya. Contoh : fruit pie, ice cream, mousses, cake dan pudding.



Gambar 1. Ice Cream Pie
<http://www.barefootinthebitch.com/2014/02/strawberry-ice-cream-cake-pie-recipe.html>



Gambar 2. Chocolate Mousses
<http://www.makingmatters.eu/kalid-gokolade-dessert/>

2) Hidangan Penutup Panas (Hot Dessert)

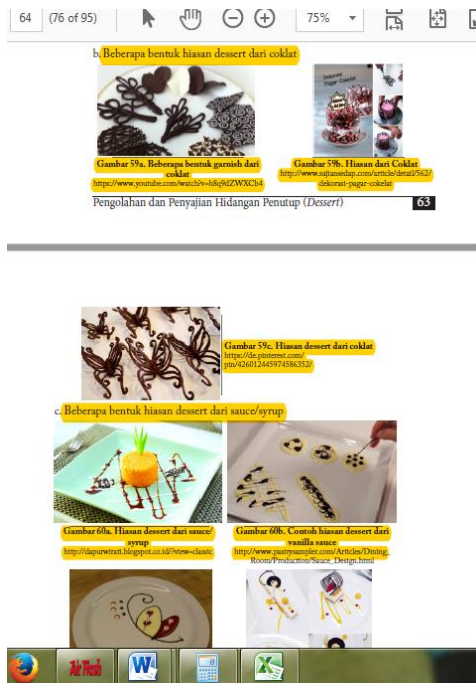
Dessert yang disajikan pada temperatur panas atau hangat (50-80°C). Sesuai dengan namanya maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu. Penyajian harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu. Contoh : Banana Flambe, Apple pie, Souffles, Crepes dan Fritters.



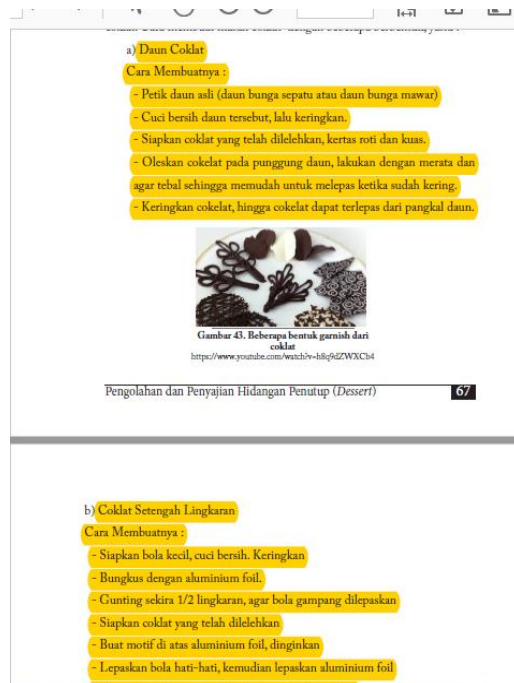
Gambar 14. Setelah materi ditambahkan

c) Materi Seni Menghias Dessert dilengkapi.

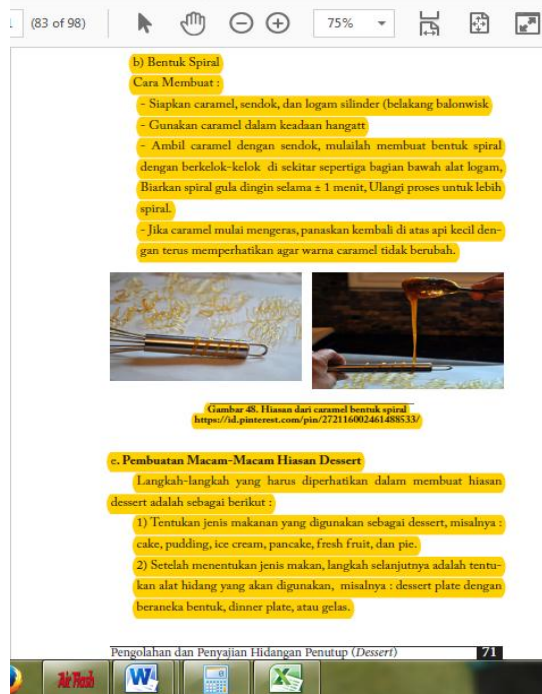
Materi seni menghias dessert dilengkapi pada seni menghias dengan coklat dan caramel. Sebelum di revisi memuat beberapa gambar bentuk hiasan tanpa ada penjelasan. Setelah di revisi terdapat penjelasan mulai dari cara melelehkan coklat, membuat caramel hingga cara membuat bentuk aneka hiasan. Pada gambar 15 sebelum materi coklat dan caramel dibuat terperinci, dan pada gambar 16 dan 17 setelah materi coklat dan caramel dilengkapi.



Gambar 15. Materi Seni Menghias Dessert sebelum direvisi



Gambar 16. Materi Seni Menghias Dessert setelah direvisi materi coklat



Gambar 17. Materi Seni Menghias Dessert setelah direvisi materi *caramel*

d) Soal dan rentang skor untuk penilaian ketrampilan

Sebelumnya hanya terdapat format penilaian ketrampilan kemudian direvisi dengan membuat soal untuk praktek. Pada gambar 18 sebelum dilengkapi dengan soal praktik, dan pada gambar 19 tampilan setelah ditambahkan soal praktik.

Format Penilaian Ketrampilan (Praktik)

Nama Peserta: _____
Unit Kompetensi : Pengolahan Dessert

No.	Keterangan	Ya	Tidak	Catatan
I.	Sanitasi Hygiene 1. Apakah pakaian kerja yang digunakan sudah lengkap dan penampilan diri bersih? (Kuku pendek, tidak menggunakan perhiasan) 2. Apakah standar operasional telah diterapkan selama praktik berlangsung? 3. Kebersihan dan kerapian area kerja.			
II.	Persiapan Alat 1. Apakah peralatan yang disiapkan sesuai dengan fungsinya untuk pengolahan makanan yang dipraktikkan? 2. Apakah peralatan yang digunakan bersih dan layak digunakan.			

74 MODUL PEMBELAJARAN

Gambar 18. Tampilan Penilaian Ketrampilan sebelum direvisi

B. PRAKTIK

SOAL PRAKTEK

1. Buatlah satu menu *cold dessert* sertakan lengkap dengan garnish sesuai dengan resep yang telah diberikan.
2. Buatlah satu menu *hot dessert* sertakan lengkap dengan garnish sesuai dengan resep yang telah diberikan.

Penilaian

- 1) Sanitasi Hygiene (Personal, alat, bahan dan area kerja) : Skor 50-80
- 2) Alat dan bahan yang digunakan (kesesuaian alat dan bahan beserta fungsinya) Skor 50-80
- 3) Proses pengolahan : Skor 60-90
- 4) Hasil Kerja : Skor 70-90

Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) 81

Format Penilaian Ketrampilan (Praktik)

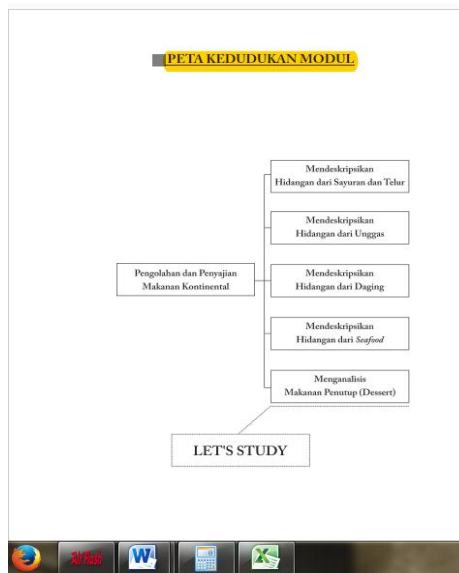
Nama Peserta: _____
Unit Kompetensi : Pengolahan Dessert

No.	Keterangan	Ya	Tidak	Catatan
III.	Persiapan Bahan 1. Apakah bahan yang diperlukan sudah sesuai dengan standar resep yang digunakan? 2. Apakah bahan makanan bersih dan aman untuk digunakan?			
IV.	Proses Pengolahan 1. Apakah proses pengolahan sesuai dengan tertulis kerja?			

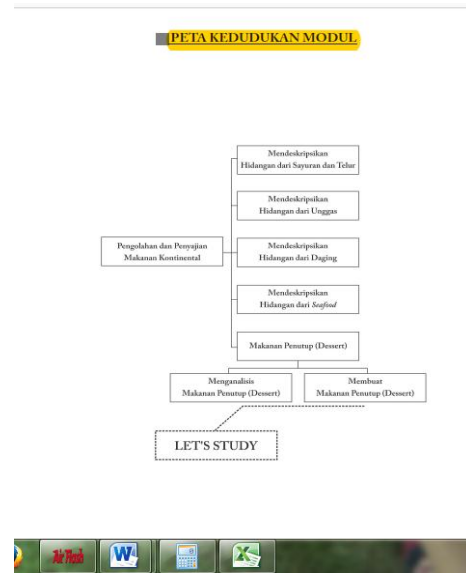
Gambar 19. Tampilan Penilaian Ketrampilan setelah direvisi

e) Peta kedudukan modul harus sesuai dengan kompetensi.

Kompetensi Dasar pengolahan dan penyajian dessert terdiri dari menganalisis dan membuat dessert sehingga seluruh kompetensi dasar harus di cantumkan.



Gambar 20. Tampilan Peta Kedudukan Modul sebelum direvisi



Gambar 21. Tampilan Peta Kedudukan Modul setelah direvisi

2) Validasi Ahli Media

Ahli media pembelajaran memberikan penilaian dari aspek kemenarikan modul yang meliputi desain gambar, kebermanfaatan, daya tarik, organisasi dan format serta konsistensi modul. Validasi dilaksanakan pada Senin 18 April 2016, berikut hasil validasi dan perbaikan dari komentar yang diberikan ahli media untuk Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup.

Tabel 27. Daftar Revisi dan Perbaikan Sesuai Komentar Ahli Media

Revisi Ahli Media	
Komentar	Tindak Lanjut
Pewarnaan pada cover/ sampul dibuat lebih soft, gambar cover depan di pindah menjadi cover belakang begitu pula sebaliknya	Warna pada sampul semula kuning cerah, diganti menjadi kuning soft.
Penulisan daftar isi disesuaikan dengan tata tulis yang benar.	Tiap tulisan per bab telah disusun menurut urutan tata tulis yang benar.
Konsistensi dalam penulisan diperhatikan kembali	Mengurutkan sesuai dengan kaidah penulisan yang umumnya digunakan
Penambahan Logo UNY sebagai identitas modul	Logo diletakkan pada sampul belakang modul, tujuannya menjelaskan bahwa modul tersebut digunakan untuk penelitian dari institusi tertentu.

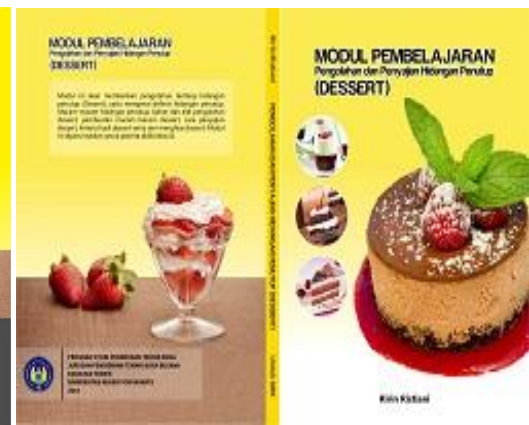
Komentar dari ahli media pada tabel diatas kemudian dianalisis dan dilakukan revisi pada bagian yang harus diperbaiki. Berikut hasil produk yang telah dilakukan revisi:

a) Cover Modul

Pemberian warna dibuat menjadi soft dan cover dibalik bagian depan menjadi belakang, bagian belakang menjadi depan. Ditambahkan pula logo UNY sebagai identitas modul.



Gambar 22. Cover sebelum direvisi



Gambar 23. Cover setelah direvisi

b) Penulisan daftar pustaka

DAFTAR ISI	
HALAMAN SAMPUL	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iii
PETA KEDUDUKAN MODUL	vii
GLOSARIUM	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Deskripsi	1
B. Petunjuk Penggunaan Modul	1
C. Tujuan Akhir	2
D. Kompetensi	3
BAB II KEGIATAN BELAJAR	5
A. Kegiatan Belajar I	5
1. Tujuan Pembelajaran	5
B. Uraian Materi	5
1. Pengertian Dessert	5
2. Macam-Macam Dessert	5
3. Bahan Pengolahan Dessert	7
4. Alat Pengolahan Dessert	8
5. Sauce Dessert	8
6. Penyajian Dessert	10
C. Rangkuman	11
D. Tes Formatif	12
1. Pilihan Ganda	12
2. Essay	14
3. Tugas Kelompok	15
A. Kegiatan Belajar II	16
1. Tujuan Pembelajaran	16
B. Uraian Materi	16
1. Klasifikasi Dessert	16
2. Hidangan Dessert	21
a. Pudding	21
b. Cake	27
c. Pie	31

Gambar 24. Tampilan daftar isi sebelum direvisi

DAFTAR ISI	
HALAMAN SAMPUL	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iii
PETA KEDUDUKAN MODUL	vii
GLOSARIUM	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Deskripsi	1
B. Petunjuk Penggunaan Modul	1
C. Tujuan Akhir	2
D. Kompetensi	3
BAB II KEGIATAN BELAJAR	5
A. Kegiatan Belajar I	5
1. Tujuan Pembelajaran	5
2. Uraian Materi	5
a. Pengertian Dessert	5
b. Klasifikasi Dessert	5
c. Bahan Pengolahan Dessert	7
d. Alat Pengolahan Dessert	8
e. Sauce Dessert	8
f. Penyajian Dessert	10
3. Rangkuman	11
4. Tes Formatif	12
a. Pilihan Ganda	12
b. Essay	14
c. Tugas Kelompok	15
d. Kunci Jawaban	16
B. Kegiatan Belajar II	18
1. Tujuan Pembelajaran	18
2. Uraian Materi	18
a. Macam-Macam Dessert	18
b. Hidangan Dessert Pilihan	23
1) Pudding	23
2) Cake	27

Gambar 25. Tampilan daftar isi setelah direvisi

3) Uji coba Kelayakan Modul

Tahapan setelah validasi dengan ahli materi dan ahli media adalah uji coba kelayakan skala kecil dan skala luas. Uji coba skala kecil dilakukan oleh 9 peserta

didik dan uji coba skala besar dengan 32 peserta didik. Pada uji coba kelayakan dimulai dengan penjelasan singkat tentang modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup, kemudian modul dibagikan kepada peserta didik membaca dan mempelajari isi dari modul tersebut dan berdiskusi dengan teman sebangku berkaitan dengan modul tersebut. Selanjutnya peserta didik memberikan penilaian, saran dan komentar melalui angket kelayakan untuk responden/peserta didik.

Diakhir pembelajaran peserta didik mengisi angket mengenai respon peserta didik terhadap penggunaan modul pembelajaran tersebut. Respon peserta didik terhadap modul pembelajaran ini sangat baik terbukti dengan hasil skor pada aspek tujuan dan manfaat modul mendapatkan kategori “sangat layak”. Selain itu, peserta didik merasa sangat membutuhkan modul tersebut sebagai referensi dalam mengikuti pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental yang merupakan mata pelajaran praktek.

D. Pembahasan Hasil Penelitian

Pembahasan hasil penelitian mengacu pada rumusan masalah yang telah dipaparkan. Berikut pembahasan rumusan masalah dengan data-data yang diperoleh dalam penelitian.

3. Bagaimana pengembangan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) untuk peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta?

Modul pembelajaran pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) kelas XI di SMK Negeri 6 Yogyakarta dikembangkan melalui model

pengembangan 4D, yaitu : pendefinisian (*define*), perancangan (*design*), pengembangan (*develop*) dan penyebarluasan (*Disseminate*).

Pada tahap *define* merupakan tahap analisis kebutuhan dan pengumpulan referensi, hasil observasi dan wawancara yang dilakukan bahwa dalam pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental materi disampaikan hanya dengan metode ceramah dan peserta didik mencari sendiri di perpustakaan maupun internet. Selain itu, buku teks yang ada di perpustakaan sekolah masih sedikit terkhusus untuk materi pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) sehingga perlu adanya pengembangan modul untuk memudahkan peserta didik dalam mengikuti pembelajaran.

Tahap *design* dilakukan penyusunan draft modul secara sistematis mulai dari desain cover, penyusunan pokok-pokok materi disesuaikan dengan tujuan. Setelah rancangan draft selesai dilanjutkan pada penyusunan modul berupa pembuatan cover, penyusunan materi dan *layout*.

Setelah penyusunan modul selesai tahap selanjutnya yaitu tahap *develop*, pada tahap ini dilakukan validasi yaitu tahap penilaian dan mengevaluasi modul yang dilakukan oleh ahli materi, ahli media, dan peserta didik. Penilaian oleh para ahli dan peserta didik skala kecil meliputi penilaian dari segi materi, media, dan penggunaan modul, proses ini dilakukan untuk memastikan bahwa modul yang telah dibuat sesuai sehingga layak digunakan untuk proses pembelajaran.

Tahap terakhir adalah *Disseminate*, modul yang telah di revisi dan dicetak kembali kemudian pada tahap ini modul diberikan kepada peserta didik untuk dipelajari dan memberikan penilaian kelayakan modul skala luas.

4. Bagaimana kelayakan modul pengolahan dan penyajian *dessert* untuk peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta menurut ahli media, ahli materi, dan peserta didik?

Modul pembelajaran yang dikembangkan diuji terlebih dahulu oleh beberapa ahli dibidang media pembelajaran dan materi pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Tujuannya adalah untuk mengetahui tingkat kelayakan dari modul yang dikembangkan. Dalam tahap pengujian ini masing-masing ahli memberikan saran dan evaluasi untuk perbaikan modul.

a. Validasi Materi

Penilaian terhadap materi dilakukan tiga indikator yaitu ketepatan isi modul, kejelasan materi, dan tingkat kesulitan materi. Indikator ketepatan isi mendapatkan rata-rata skor 2,6, indikator kejelasan materi mendapatkan rata-rata skor 2,5 dan indikator tingkat kesulitan materi mendapatkan skor rata-rata 2,7. Rata-rata skor keseluruhan adalah 2,6 artinya materi yang terdapat dalam modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) “Layak” untuk digunakan dalam pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental materi pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) untuk kelas XI di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

b. Validasi Ahli Media

Penilaian modul dalam aspek sebagai media pembelajaran mencakup indikator yaitu kebermanfaatan modul, format dan organisasi modul, konsistensi modul serta daya tarik modul. Indikator kebermanfaatan modul mendapatkan rata-rata skor 3,5, indikator format dan organisasi mendapatkan rata-rata skor 3,6, indikator konsistensi mendapatkan rata-rata skor 3,7, indikator daya tarik modul mendapatkan rata-rata skor 3,6. Rata-rata skor keseluruhan dari validasi media adalah 3,6 artinya bahwa modul pembelajaran pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) dari segi media pembelajaran “Sangat Layak” untuk diebagai media pembelajaran untuk pelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

c. Uji Coba Kelayakan Modul

Penilaian dalam uji coba kelayakan ada sesuai dengan kriteria pembuatan modul yang baik terdapat tiga aspek yaitu aspek fungsi dan manfaat, aspek materi dan aspek kemenarikan modul. Uji coba skala kecil dilakukan terhadap 9 peserta didik dan uji coba skala luas dilakukan terhadap 32 peserta didik kelas XI Jasa Boga.

Hasil penilaian peserta didik pada uji coba kelayakan kecil terhadap aspek fungsi dan manfaat memperoleh rata-rata skor sebesar 3,3, aspek materi dengan skor sebesar 3,2 dan aspek kemenarikan modul dengan skor sebesar 3,2. Rata-rata skor keseluruhan adalah 3,2 artinya modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) “Sangat Layak” untuk digunakan sebagai

media pembelajaran untuk pelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Untuk uji coba kelayakan skala luas, penilaian yang diberikan peserta didik terhadap aspek fungsi dan manfaat memperoleh rata-rata skor sebesar 3,3, aspek materi dengan skor sebesar 3,2 dan aspek kemenarikan modul dengan skor sebesar 3,3. Rata-rata skor keseluruhan adalah 3,3 artinya modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) “Sangat Layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran untuk pelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Kontinental di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya, maka pengembangan modul pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*), dapat disimpulkan :

1. Proses pengembangan Modul pembelajaran pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) kelas XI di SMK Negeri 6 Yogyakarta dilakukan dengan model pengembangan 4D, yaitu : pendefinisian (*define*), perancangan (*design*), pengembangan (*develop*) dan penyebarluasan (*Disseminate*).
 - a. *Define*, tahap ini merupakan tahap analisis kebutuhan modul pengolahan dan penyajian makanan kontinental terkhusus untuk materi pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*).
 - b. *Design*, tahap ini dilakukan dengan mengumpulkan referensi, menyusun draft modul, dilanjutkan dengan penyusunan modul. Sehingga tersusunlah modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) dengan spesifikasi sebagai berikut :
 - 1) Cover menggunakan warna kuning soft dengan tulisan yang terdiri dari judul modul, penyusun, ilustrasi gambar pendukung, dan penjelasan singkat tentang modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*).

- 2) Materi yang terdapat dalam modul adalah tentang hidangan penutup (*dessert*) mulai dari pengertian hingga seni menghias hidangan penutup (*dessert*)
- c. *Develop*, setelah modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*) selesai disusun, tahap selanjutnya yang dilakukan yaitu tahap *develop*, tahap ini berisikan tahap validasi atau penilaian dan mengevaluasi modul yang dilakukan oleh ahli materi, ahli media, dan peserta didik. Penilaian oleh para ahli dan peserta didik meliputi penilaian dari segi materi, media, dan penggunaan modul.
- d. *Disseminate*, modul yang telah di validasi dan dilakukan perbaikan sesuai dengan saran dan masukan para ahli selanjutnya diberikan kepada peserta didik untuk mendapatkan dipelajari dan diberikan penilaian terhadap kelayakan modul.
2. Berdasarkan penilaian ahli materi terhadap produk modul pembelajaran pengolahan dan penyajian hidangan penutup yang dikembangkan dengan rata-rata skor 2,6 dan dinyatakan “Layak”, penilaian ahli media terhadap produk modul pembelajaran pengolahan dan penyajian hidangan penutup yang dikembangkan dengan rata-rata skor 3,6 dan dinyatakan “Sangat Layak”, penilaian peserta didik dalam uji coba skala kecil rata-rata skor keseluruhan 3,2, sedangkan uji coba skala luas dengan rata-rata skor 3,3 dan dinyatakan “Sangat Layak”.

B. Keterbatasan Produk

Pengembangan Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*dessert*) yaitu :

1. Pengembangan modul terbatas hanya membahas satu kompetensi pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*).
2. Gambar-gambar yang terdapat dalam modul merupakan gambar-gambar yang didapatkan dari internet bukan koleksi pribadi.
3. Modul hanya diproduksi sebanyak 12 buku karena keterbatasan dana.

C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut

1. Materi modul dapat ditambahkan dengan kompetensi lainnya yang ada dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.
2. Uji coba pemakaian modul tidak hanya sampai tahap mengetahui kelayakan modul, tetapi dapat digunakan untuk menguji keefektifitasan modul untuk pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

D. Saran

1. Perlu adanya pengembangan media lainnya sebagai sarana pembelajaran peserta untuk mata pelajaran praktek sehingga peserta didik lebih dapat memahami teori dan siap melaksanakan praktek dengan lebih baik dan trampil.
2. Perlunya penelitian lebih lanjut untuk menguji peningkatan hasil belajar peserta didik dengan modul pembelajaran khusus untuk mata pelajaran praktek.
3. Perlunya penyebaran media kepada guru mata pelajaran agar bisa membantu proses pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Pajar Mauludin. (2016). *Pengembangan Media Pembelajaran Mesin Listrik di Jurusan Pendidikan Teknik Elektro Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta : UNY
- Andi Prastowo. (2015). *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif*. Yogyakarta. Diva Press.
- Al Widayanti. (2014). *Pengembangan Modul Pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta*. Skripsi : UNY.
- Azhar Arsyad. (2014). *Media Pembelajaran Edisi Revisi*. Jakarta. PT Raja Grafindo Persada.
- Cucu Cahyana, Guspri Devi Artanti (2009). *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental Dessert (Hidangan Penutup)*. Buku Resep. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Daryanto. (2013). *Menyusun Modul (Bahan Ajar untuk Persiapan Guru dalam Mengajar)*. Yogyakarta. PT Gava Media.
- Depdiknas. (2003). *UU nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Depdiknas
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2008). *Teknik Penyusunan Modul*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Atas. (2008). *Panduan Pengembangan Bahan Ajar*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Dian Widiyasari. (2012). *Pengembangan Modul Pembelajaran Kompetensi Melayani Makanan dan Minum Kelas XI Jasa Boga DI SMK N 1 Pekalongan*. Skripsi. Yogyakarta : UNY
- Djemari Mardapi. (2008). *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Nontes*. Yogyakarta. Mitra Cendekia Press.
- Dwi Endah Suryaningtyas. (2015). *Peningkatan Hasil Belajar Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Kompetensi Hidangan Maincourse Melalui Metode Think Talk White*. Skripsi. Yogyakarta : UNY.
- Dwi Rahdiyanta. (2005). *Teknik Penyusunan Modul*. Artikel. Yogyakarta : UNY
- Endang Mulyatiningsih. (2013). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung. Alfabeta.

- Fitriani Diah Utami. (2012). *Pengembangan Modul Menyediakan Layanan Makanan Dan Minuman Di Restoran Bagi Peserta Didik Kelas X Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Magelang*. Skripsi. Yogyakarta : UNY.
- Methy Meyliana Fijayanti. (2015). *Pengaruh Kedisiplinan Terhadap Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Kelas XI SMK N 3 Wonosari*. Skripsi. Yogyakarta : UNY.
- Nurul Azizah. (2015). *Pengembangan Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta : UNY.
- Rachmawati Sartika Dewi. (2012). *Pengembangan Modul Busana Anak Untuk Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta : UNY
- Sri Handayani. (2013). *Pengembangan Modul Pembelajaran Pembuatan Bebe Anak untuk Siswa Kelas X SMK Negeri 1 Pengasih*. Jurnal. Yogyakarta : UNY
- Sugiyono. (2006). *Metode penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D)*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. (2012). *Statistik untuk Penelitian*. Bandung. Alfabeta
- Tim Penyusun Kamus. (2002). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Tim Tugas Akhir Skripsi FT UNY. (2013). *Pedoman Penyusunan Tugas Akhir*. Yogyakarta. FT UNY.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keputusan Dekan tentang Pengangkatan Pembimbing

**KEPUTUSAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Nomor : 128/PMB/PTBS TAHUN 2016**

**TENTANG
PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk penulisan SKRIPSI bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA, dipandang perlu diangkat pembimbing
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 93 Tahun 1999
b. Nomor 305/M Tahun 1999
4. Keputusan Mendikbud RI :
a. Nomor 0464/O/1992
b. Nomor 274/O/1999
5. Keputusan Rektor UNY Nomor: 1160/UN34/KP/2011

Mengingat
Pula : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

MEMUTUSKAN

Menetapkan
Pertama : Mengangkat Pembimbing SKRIPSI bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA sebagai berikut
Nama Pembimbing : Wika Rinawati, M.Pd.
Bagi Mahasiswa
Nama : RIRIN RISTIANI
NIM : 12511249001
Jurusan / Prodi : PTBB/PT. Boga
Kedua : Dosen pembimbing disertai tugas membimbing penulisan SKRIPSI sesuai dengan Pedoman Tugas Akhir
Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan
Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.

Ditetapkan : di Yogyakarta
Pada tanggal : 17 Maret 2016
Dekan,



Moch. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

Tembusan Yth.:
1. Pembantu Dekan I, II, III FT UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FT UNY
4. Yang bersangkutan

Lampiran 2. Permohonan Validasi Instrumen TAS



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus FT UNY Karangmalang, Yogyakarta



CertifikatNo. 080 00532

Permohonan Validasi Instrumen TAS

Kepada Yth,

Bapak/ Ibu... *Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd*

Dosen Jurusan Pendidikan Teknik

Di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),
dengan ini saya :

Nama : Ririn Ristiani
NIM : 12511249001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Modul Pembelajaran Pengolahan
dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) untuk
Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6
Yogyakarta

Dengan hormat mohon Bapak/ibu berkenan memberikan validasi terhadap
instrument penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan,
bersama ini saya lampirkan : (1) proposal TAS, (2) Kisi-kisi instrumen penelitian
TAS, dan (3) draf instrument penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan
terimakasih.

Yogyakarta,
Pemohon

Ririn Ristiani
NIM 12511249001

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS

Wika Rinawati M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Lampiran 3. Hasil Validasi Instrumen TAS

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : RIRIN RISTIANI NIM : 12511249001
 Judul TAS : PENGEMBANGAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN PENUTUP (*DESSERT*) UNTUK PESERTA DIDIK KELAS XI JASA BOGA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

No.	Variabel	Saran/tanggapan
		Indikator - indikator variabel harus dicantumkan pada BAB II
		Statement pernyataan harus diperbaiki.
	Komentar umum/Lain-lain	Setelah instrumen diperbaiki, kelas V instrumen tersebut bisa diuji cobakan ke responden min 30 siswa

Yogyakarta, Maret 2016
 Validator



Prihastuti Ekawatiningsih M.Pd
 NIP. 19750428 199903 2 002

Lampiran 4. Surat Pernyataan Kelayakan Instrumen Tugas Akhir Skripsi



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

Alamat : Kampus FT UNY Karangmalang, Yogyakarta



Certifikat No. 080 00532

SURAT PERNYATAAN VALIDASI

INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Prihastuti Ekwatiningsih M.Pd
NIP : 1975 0428 199903 2 002
Jurusan : Pend. Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa :

Nama : Ririn Ristiani
NIM : 12511249001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
b. ☒ Layak digunakan dengan revisi
c. ☐ Tidak layak digunakan

dengan saran/ perbaikan terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,
Validator,

Maret 2016

Prihastuti Ekwatiningsih M.Pd
NIP. 1975 0428 199903 2 002

Berikan tanda √ pada kolom ☐

Lampiran 5. Instrumen Tugas Akhis Skripsi

LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN UNTUK AHLI MATERI

Materi : Hidangan Penutup (Dessert)
Sasaran Program : Peserta didik SMK Negeri 6 Yogyakarta
Judul Penelitian : Pengembangan Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) untuk Peserta didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
Validator :
Tanggal :

A. Petunjuk :

1. Lembar instrumen ini dibuat untuk mengetahui pendapat ibu/ bapak sebagai Ahli Materi berkaitan dengan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*).
2. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kaulitas program pembelajaran ini. Sehubungan dengan hal tersebut, mohon Ibu memberikan pendapatnya pada setia pernyataan yang tersedia dengan memberikan tanda check list ("√") pada kolom yang telah tersedia.

Keterangan :

No.	Kriteria	Keterangan
1.	TS	Tidak Setuju
2.	KS	Kurang Setuju
3.	S	Setuju
4.	SS	Sangat Setuju

B. Instrumen

No.	Pernyataan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
1.	Materi sesuai dengan silabus				
2.	Kesesuaian kompetensi dasar dengan standar kompetensi.				
3.	Kesesuaian kompetensi dasar dengan tujuan pembelajaran				
4.	Kesesuaian isi modul dengan tujuan pembelajaran				
5.	Materi yang disajikan berupa pengertian dessert, fungsi, porsi dan macam-macam dessert.				
6.	Klasifikasi dessert diuraikan dengan rinci dan jelas, lengkap dengan gambar dari contoh-contoh hidangan.				
7.	Pengolahan dessert dimulai dari persiapan hingga penyajian diuraikan dengan jelas.				
8.	Seni menghias dessert diuraikan dengan jelas				
9.	Materi yang disajikan dalam modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup disusun secara sistematis.				
10.	Kesesuaian materi dengan kebutuhan siswa				
11.	Modul pembelajaran pengolahan dan penyajian hidangan penutup mudah digunakan peserta didik.				
12.	Petunjuk penggunaan modul (petunjuk belajar) dibuat secara rinci dan jelas.				
13.	Modul menggunakan bahasa yang mudah dipahami peserta didik.				
14.	Materi disusun secara sistematis sesuai dengan tingkat kesulitan dari isi materi.				
15.	Materi modul dapat memotivasi belajar siswa karena menggunakan bahasa dan gambar yang mudah dipahami.				
16.	Materi sesuai dengan pembelajaran untuk peserta didik SMK kelas XI Jasa Boga				
17.	Materi dibagi pada sub-sub pokok bahasan.				
18.	Soal evaluasi yang disajikan pada akhir bab pembelajaran sesuai dengan tujuan kompetensi.				
19.	Ketepatan pemberian jawaban pada soal tes.				

C. Saran/ Revisi

.....

.....

.....

.....

D. Kesimpulan

Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dinyatakan :

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- b. ☐ Layak digunakan dengan revisi
- c. ☐ Tidak layak digunakan

(mohon di check list “√” pada kotak sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Yogyakarta,
Validator (Ahli Materi)

2016

NIP.

LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN UNTUK AHLI MEDIA

Materi : Hidangan Penutup (Dessert)
Sasaran Program : Peserta didik SMK Negeri 6 Yogyakarta
Judul Penelitian : Pengembangan Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) untuk Peserta didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
Validator :
Tanggal :

A. Petunjuk :

1. Lembar instrumen ini dibuat untuk mengetahui pendapat ibu/ bapak sebagai Ahli Materi berkaitan dengan modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup (*dessert*).
2. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar Ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas program pembelajaran ini. Sehubungan dengan hal tersebut, mohon Ibu memberikan pendapatnya pada setiap pernyataan yang tersedia dengan memberikan tanda check list ("√") pada kolom yang telah tersedia

Keterangan :

No.	Kriteria	Keterangan
1.	TS	Tidak Setuju
2.	KS	Kurang Setuju
3.	S	Setuju
4.	SS	Sangat Setuju

B. Instrumen

No.	Pernyataan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
1.	Menggunakan format kertas yang sama setiap halamannya.				
2.	Materi dalam modul ini diperjelas dengan adanya gambar.				
3.	Dengan modul ini peserta didik dapat belajar sesuai keinginan				
4.	Modul ini memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik				
5.	Modul ini mempermudah peserta didik dalam proses belajar karena bahasa yang digunakan mudah dipahami peserta didik.				
6.	Gambar pada modul ini menyesuaikan proporsinya sehingga menarik perhatian peserta didik.				
7.	Menggunakan spasi yang konsisten				
8.	Menggunakan margin yang konsisten				
9.	Menggunakan cetakan miring pada istilah asing				
10.	Modul ini disusun sesuai dengan pedoman penyusunan modul				
11.	Penggunaan modul ini memperjelas penyajian materi bagi peserta didik karena materinya ringkas dan jelas.				
12.	Perbandingan huruf proposional antara judul, sub judul, dan isi naskah.				
13.	Menggunakan font huruf yang sesuai pada tiap bagian modul.				
14.	Menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca.				
15.	Sampul pada modul menggunakan warna dan gambar yang menarik.				
16.	Komposisi warna yang digunakan sesuai serasi				
17.	Penulisan modul runtut mulai dari halaman sampul hingga daftar pustaka				
18.	Materi dalam modul ini menggunakan kalimat sederhana yang mempermudah peserta didik untuk mempelajarinya				
19.	Menggunakan istilah-istilah umum yang sering digunakan.				
20.	Penggunaan modul ini membantu guru untuk memperjelas penyampaian materi.				
21.	Memotivasi peserta didik untuk belajar mandiri dan tidak tergantung pada guru.				
22.	Penggunaan modul dapat mempermudah proses pembelajaran.				
23.	Penggunaan modul dapat mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indra dalam proses pembelajaran.				
24.	Gambar yang digunakan pada modul sesuai dengan materi yang dijelaskan.				
25.	Penggunaan gambar pada modul memberikan daya tarik bagi peserta didik				

C. Saran/ Revisi

.....

.....

.....

.....

.....

D. Kesimpulan

Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dinyatakan :

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- b. ☐ Layak digunakan dengan revisi
- c. ☐ Tidak layak digunakan

(mohon di check list “√” pada kotak sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Yogyakarta,
Validator (Ahli Media)

2016

NIP.

**ANGKET KELAYAKAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN
PENUTUP (*DESSERT*) DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

A. Identitas Responden

Nama Responden :

Kelas :

B. Petunjuk Pengisian

1. Tuliskan data diri anda pada tempat yang telah disediakan
2. Angket ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat anda sebagai peserta didik, untuk menilai kelayakan dan keterbacaan modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*).
3. Berilah tanda check list “√” pada tabel dibawah ini sesuai dengan keyakinan anda terhadap setiap pernyataan tentang Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*)
4. Keterangan

No.	Kriteria	Keterangan
1.	TS	Tidak Setuju
2.	KS	Kurang Setuju
3.	S	Setuju
4.	SS	Sangat Setuju

**Selamat mengisi dan terimakasih atas waktu dan partisipasi Anda dalam mengisi
angket penelitian ini.**



C. Instrumen

Aspek Fungsi dan Manfaat					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
1.	Modul dapat memperjelas penyajian materi bagi peserta didik.				
2.	Modul dapat digunakan peserta didik pada saat pembelajaran maupun di luar pembelajaran.				
3.	Modul membuat peserta didik dapat belajar secara mandiri.				
4.	Modul membuat peserta didik menjadi lebih aktif.				
5.	Modul ini didukung oleh gambar sehingga memperjelas materi.				
6.	Peserta didik dapat mengukur kemampuan melalui evaluasi pada modul.				
7.	Modul memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik.				
Aspek Materi					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
8.	Materi sesuai dengan silabus				
9.	Materi tersusun secara jelas, ringkas, dan sistematis				
10.	Materi mudah dipahami peserta didik				
11.	Soal-soal evaluasi sesuai dengan materi				
12.	Modul menggunakan referensi yang jelas				
Aspek Kemenarikan Modul					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
13.	Modul menggunakan bahasa Indonesia yang sesuai dengan EYD				
14.	Modul menggunakan kalimat yang mudah dipahami				
15.	Menggunakan komponen warna yang menarik untuk menambah minat belajar peserta didik.				
16.	Modul menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca				
17.	Ukuran teks dalam modul mudah dibaca karena menggunakan huruf dan ukuran standar.				
18.	Kesesuaian tata letak gambar dan tulisan pada sampul.				
19.	Ilustrasi pada sampul menarik sehingga peserta didik termotivasi untuk membaca				
20.	Modul menggunakan gambar yang memperjelas materi.				
21.	Modul menggunakan istilah-istilah umum yang mudah dipahami.				

D. Komentar/ Saran

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....


.


Yogyakarta,
Responden

2016

()

Lampiran 6. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi I

 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus FT UNY Karangmalang, Yogyakarta

 SICS
CertifikatNo. 080 00532

Permohonan *Judgment* Ahli Materi
Kepada Yth,
Bapak/Ibu : *Festiana Ratnasari S.Pd*

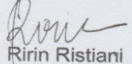
Dengan Hormat,

Dalam rangka penyelesaian Tugas Akhir Skripsi dengan judul
"Pengembangan Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan
Penutup (*Dessert*) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6
Yogyakarta" oleh :

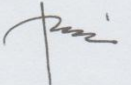
Nama : Ririn Ristiani
NIM : 12511249001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

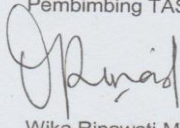
Peneliti memerlukan Ahli Materi Pembelajaran untuk validasi modul
Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) untuk Peserta Didik
Kelas XI Jasa Boga. Untuk itu kami mohon Ibu untuk bersedia memberi masukan
dan penilaian.

Atas bantuan dan kesediaan Ibu, kami mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta,
Pemohon

Ririn Ristiani
NIM 12511249001

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS

Wika Rinawati M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Lampiran 7. Hasil Validasi Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi I

B. Instrumen

No.	Pernyataan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
1.	Materi sesuai dengan silabus		✓		
2.	Kesesuaian kompetensi dasar dengan standar kompetensi.			✓	
3.	Kesesuaian kompetensi dasar dengan tujuan pembelajaran		✓		
4.	Kesesuaian isi modul dengan tujuan pembelajaran		✓		
5.	Materi yang disajikan berupa pengertian dessert, fungsi, porsi dan macam-macam dessert.			✓	
6.	Klasifikasi dessert diuraikan dengan rinci dan jelas, lengkap dengan gambar dari contoh-contoh hidangan.			✓	
7.	Pengolahan dessert dimulai dari persiapan hingga penyajian diuraikan dengan jelas.			✓	
8.	Seni menghias dessert diuraikan dengan jelas		✓		
9.	Materi yang disajikan dalam modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup disusun secara sistematis.		✓		
10.	Kesesuaian materi dengan kebutuhan siswa			✓	
11.	Modul pembelajaran pengolahan dan penyajian hidangan penutup mudah digunakan peserta didik.			✓	
12.	Petunjuk penggunaan modul (petunjuk belajar) dibuat secara rinci dan jelas.		✓		
13.	Modul menggunakan bahasa yang mudah dipahami peserta didik.			✓	
14.	Materi disusun secara sistematis sesuai dengan tingkat kesulitan dari isi materi.			✓	
15.	Materi modul dapat memotivasi belajar siswa karena menggunakan bahasa dan gambar yang mudah dipahami.			✓	
16.	Materi sesuai dengan pembelajaran untuk peserta didik SMK kelas XI Jasa Boga			✓	
17.	Materi dibagi pada sub-sub pokok bahasan.			✓	
18.	Soal evaluasi yang disajikan pada akhir bab pembelajaran sesuai dengan tujuan kompetensi.			✓	
19.	Ketepatan pemberian jawaban pada soal tes.			✓	

C. Saran/ Revisi

Isi Materi dengan Silabus sebaiknya disesuaikan,
dan silabus dapat juga dikembangkan sesuai
kebutuhan modul.

D. Kesimpulan

Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert)
untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dinyatakan :

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- b. ☒ Layak digunakan dengan revisi
- c. ☐ Tidak layak digunakan

(mohon di check list "v" pada kotak sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Yogyakarta, 18 April 2016
Validator (Ahli Materi)



Festiana Ratna Sari, SPd.

NIP. 19770222 20001 2 006

Lampiran 8. Surat Keterangan Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi I



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus FT UNY Karangmalang, Yogyakarta



CertifikatNo. 080 00532

SURAT KETERANGAN VALIDASI

OLEH AHLI MATERI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Festiana Retna Sari, S.Pd.
NIP : 19780222 201001 2 006

Menyatakan bahwa media pembelajaran berupa Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang disusun oleh mahasiswa :

Nama : Ririn Ristiani
NIM : 12511249001

Telah (~~valid~~/belum valid) untuk dapat digunakan dalam penelitian yang dibutuhkan, dengan catatan (bila perlu) sebagai berikut:

1. Isi Materi disesuaikan silabus
2. Peta konsep dibuat lebih akurat lagi sehingga sesuai dg silabus

Demikian surat keterangan ini untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 18 April 2016
Validator,

Festiana Retna Sari, S.Pd.
NIP. 19780222 201001 2 006

Lampiran 9. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi II



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus FT UNY Karangmalang, Yogyakarta



Certifikat No. 080 00532

Permohonan *Judgment* Ahli Materi

Kepada Yth,

Bapak/ Ibu : *Anis Nurgati S, Spd-T*

Dengan Hormat,

Dalam rangka penyelesaian Tugas Akhir Skripsi dengan judul "Pengembangan Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta" oleh :

Nama : Ririn Ristiani
NIM : 12511249001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Peneliti memerlukan Ahli Materi Pembelajaran untuk validasi modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga. Untuk itu kami mohon Ibu untuk bersedia memberi masukan dan penilaian.

Atas bantuan dan kesediaan Ibu, kami mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta,
Pemohon

Ririn
Ririn Ristiani
NIM 12511249001

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

Mutiara
Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS

Wika
Wika Rinawati M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

B. Instrumen

No.	Pernyataan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
1.	Materi sesuai dengan silabus			✓	
2.	Kesesuaian kompetensi dasar dengan standar kompetensi.			✓	
3.	Kesesuaian kompetensi dasar dengan tujuan pembelajaran			✓	
4.	Kesesuaian isi modul dengan tujuan pembelajaran		✓		
5.	Materi yang disajikan berupa pengertian dessert, fungsi, porsi dan macam-macam dessert.			✓	
6.	Klasifikasi dessert diuraikan dengan rinci dan jelas, lengkap dengan gambar dari contoh-contoh hidangan.		✓		
7.	Pengolahan dessert dimulai dari persiapan hingga penyajian diuraikan dengan jelas.		✓		
8.	Seni menghias dessert diuraikan dengan jelas		✓		
9.	Materi yang disajikan dalam modul pengolahan dan penyajian hidangan penutup disusun secara sistematis.			✓	
10.	Kesesuaian materi dengan kebutuhan siswa		✓		
11.	Modul pembelajaran pengolahan dan penyajian hidangan penutup mudah digunakan peserta didik.			✓	
12.	Petunjuk penggunaan modul (petunjuk belajar) dibuat secara rinci dan jelas.			✓	
13.	Modul menggunakan bahasa yang mudah dipahami peserta didik.		✓		
14.	Materi disusun secara sistematis sesuai dengan tingkat kesulitan dari isi materi.			✓	
15.	Materi modul dapat memotivasi belajar siswa karena menggunakan bahasa dan gambar yang mudah dipahami.		✓		
16.	Materi sesuai dengan pembelajaran untuk peserta didik SMK kelas XI Jasa Boga			✓	
17.	Materi dibagi pada sub-sub pokok bahasan.			✓	
18.	Soal evaluasi yang disajikan pada akhir bab pembelajaran sesuai dengan tujuan kompetensi.			✓	
19.	Ketepatan pemberian jawaban pada soal tes.		✓		

C. Saran/ Revisi

- 1> Penambahan u/ materi penguatan gamish (terhadap)
- 2> Kaidah penulisan soal pilihan ganda
- 3> Penggunaan bahasa yang baku
- 4> Penulisan hasil/ porsi pada setiap resep
- 5> Pengurangan penggunaan gambar yang tidak perlu (karena akan mengalihkan perhatian dr materi)
gunakan gambar sekiranya pada hal² yang jarang dijumpai

D. Kesimpulan

Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dinyatakan :

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- b. ☒ Layak digunakan dengan revisi
- c. ☐ Tidak layak digunakan

(mohon di check list "v" pada kotak sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Yogyakarta, 2 Mei 2016
Validator (Ahli Materi)

Anis Nuryanti Suprpto
NIP. 19860917 201001 2007

Lampiran 11. Surat Keterangan Kelayakan Materi Oleh Ahli Materi II



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus FT UNY Karangmalang, Yogyakarta



CertifikatNo. 080 00532

SURAT KETERANGAN VALIDASI

OLEH AHLI MATERI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anis Nurwati Suprpto, S.Pd-T
NIP : 19860917 201001 2007

Menyatakan bahwa media pembelajaran berupa Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang disusun oleh mahasiswa :

Nama : Ririn Ristiani
NIM : 12511249001

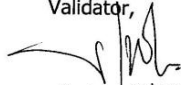
Telah (valid/ ~~belum valid~~) untuk dapat digunakan dalam pembuatan modul yang dibutuhkan dalam penelitian, dengan catatan (bila perlu) sebagai berikut:

1. Pembetulan pada beberapa konten isi
.....
.....
.....
2. Penambahan & melengkapi konten / materi
.....
.....
.....

Demikian surat keterangan ini untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 2 Mei 2016

Validator,


Anis Nurwati S.
NIP. 19860917 201001 2007

Lampiran 12. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Media oleh Ahli Media



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus FT UNY Karangmalang, Yogyakarta



CertifikatNo. 080 00532

Permohonan *Judgment* Ahli Media

Kepada Yth,

Bapak/ Ibu : Wika Rinawati M.Pd
NIP : 19760424 200112 2 002

Dengan Hormat,

Dalam rangka penyelesaian Tugas Akhir Skripsi dengan judul "Pengembangan Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta" oleh :

Nama : Ririn Ristiani
NIM : 12511249001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Peneliti memerlukan Ahli Materi Pembelajaran untuk validasi modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga. Untuk itu kami mohon Ibu untuk bersedia memberi masukan dan penilaian.

Atas bantuan dan kesediaan Ibu, kami mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta,
Pemohon



Ririn Ristiani
NIM 12511249001

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga


Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS


Wika Rinawati M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Lampiran 13. Hasil Validasi Kelayakan Media

B. Instrumen

No.	Pernyataan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
1.	Menggunakan format kertas yang sama setiap halamannya.				✓
2.	Materi dalam modul ini diperjelas dengan adanya gambar.				✓
3.	Dengan modul ini peserta didik dapat belajar sesuai keinginan			✓	
4.	Modul ini memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik			✓	
5.	Modul ini mempermudah peserta didik dalam proses belajar karena bahasa yang digunakan mudah dipahami peserta didik.				✓
6.	Gambar pada modul ini menyesuaikan proporsinya sehingga menarik perhatian peserta didik.			✓	
7.	Menggunakan spasi yang konsisten				✓
8.	Menggunakan margin yang konsisten				✓
9.	Menggunakan cetakan miring pada istilah asing				✓
10.	Modul ini disusun sesuai dengan pedoman penyusunan modul				✓
11.	Penggunaan modul ini memperjelas penyajian materi bagi peserta didik karena materinya ringkas dan jelas.			✓	
12.	Perbandingan huruf proposional antara judul, sub judul, dan isi naskah.				✓
13.	Menggunakan font huruf yang sesuai pada tiap bagian modul.				✓
14.	Menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca.				✓
15.	Sampul pada modul menggunakan warna dan gambar yang menarik.				✓
16.	Komposisi warna yang digunakan sesuai serasi				✓
17.	Penulisan modul runtut mulai dari halaman sampul hingga daftar pustaka				✓
18.	Materi dalam modul ini menggunakan kalimat sederhana yang mempermudah peserta didik untuk mempelajarinya			✓	
19.	Menggunakan istilah-istilah umum yang sering digunakan.			✓	

20.	Penggunaan modul ini membantu guru untuk memperjelas penyampaian materi.			✓	
21.	Memotivasi peserta didik untuk belajar mandiri dan tidak tergantung pada guru.			✓	
22.	Penggunaan modul dapat mempermudah proses pembelajaran.			✓	
23.	Penggunaan modul dapat mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan daya indra dalam proses pembelajaran.				✓
24.	Gambar yang digunakan pada modul sesuai dengan materi yang dijelaskan.				✓
25.	Penggunaan gambar pada modul memberikan daya tarik bagi peserta didik				✓

C. Saran/ Revisi

- Pada daftar isi berikan jarak antar bab sehingga memudahkan dalam membaca.
- perhatikan panduan penulisan yang benar
- tambahkan logo rump sebagai identitas dalam penulisan.

D. Kesimpulan

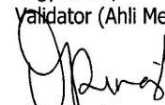
Modul Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta dinyatakan :

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- b. ☒ Layak digunakan dengan revisi
- c. ☐ Tidak layak digunakan

(mohon di check list "✓" pada kotak sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Yogyakarta,
Validator (Ahli Media)

2016


Wika Riniwati M.Pd
NIP. 19760424 200112 2002

Lampiran 14. Surat Keterangan Kelayakan Media oleh Ahli Media



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus FT UNY Karangmalang, Yogyakarta



Certifikat No. 080 00532

SURAT KETERANGAN VALIDASI

OLEH AHLI MEDIA

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : WIKI RINAWATI M.Pd

NIP : 197604 24 200112 2 002

Menyatakan bahwa media pembelajaran berupa Modul Pembelajaran Standar Kompetensi Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) yang disusun oleh mahasiswa :

Nama : Ririn Ristiani

NIM : 12511249001

Telah (valid/ ~~belum valid~~) untuk dapat digunakan dalam dalam penelitian, dengan catatan (bila perlu) sebagai berikut:

1. Perhatikan tata penulisan yang baik dan benar
2. Berikan spasi yang memudahkan dalam memahami modul tersebut.

Demikian surat keterangan ini untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 18 April 2016
Validator,

WIKI RINAWATI M.Pd
NIP. 197604 24 200112 2002

**ANGKET KELAYAKAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN
PENUTUP (*DESSERT*) DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

A. Identitas Responden

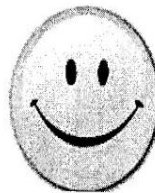
Nama Responden : Salsa Fadilla
Kelas : XI JB 2

B. Petunjuk Pengisian

1. Tuliskan data diri anda pada tempat yang telah disediakan
2. Angket ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat anda sebagai peserta didik, untuk menilai kelayakan dan keterbacaan modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*).
3. Berilah tanda check list "✓" pada tabel dibawah ini sesuai dengan keyakinan anda terhadap setiap pernyataan tentang Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*)
4. Keterangan

No.	Kriteria	Keterangan
1.	TS	Tidak Setuju
2.	KS	Kurang Setuju
3.	S	Setuju
4.	SS	Sangat Setuju

**Selamat mengisi dan terimakasih atas waktu dan partisipasi Anda dalam
mengisi angket penelitian ini.**



C. Instrumen

Aspek Fungsi dan Manfaat					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
1.	Modul dapat memperjelas penyajian materi bagi peserta didik.			✓	
2.	Modul dapat digunakan peserta didik pada saat pembelajaran maupun di luar pembelajaran.			✓	
3.	Modul membuat peserta didik dapat belajar secara mandiri.			✓	
4.	Modul membuat peserta didik menjadi lebih aktif.			✓	
5.	Modul ini didukung oleh gambar sehingga memperjelas materi.			✓	
6.	Peserta didik dapat mengukur kemampuan melalui evaluasi pada modul.			✓	
7.	Modul memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik.			✓	
Aspek Materi					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
8.	Materi sesuai dengan silabus			✓	
9.	Materi tersusun secara jelas, ringkas, dan sistematis			✓	
10.	Materi mudah dipahami peserta didik			✓	
11.	Soal-soal evaluasi sesuai dengan materi			✓	
12.	Modul menggunakan referensi yang jelas			✓	
Aspek Kemenarikan Modul					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
13.	Modul menggunakan bahasa Indonesia yang sesuai dengan EYD			✓	
14.	Modul menggunakan kalimat yang mudah dipahami			✓	
15.	Menggunakan komponen warna yang menarik untuk menambah minat belajar peserta didik.			✓	

16.	Modul menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca.			✓	
17.	Ukuran teks dalam modul mudah dibaca karena menggunakan huruf dan ukuran standar.			✓	
18.	Kesesuaian tata letak gambar dan tulisan pada sampul.			✓	
19.	Ilustrasi pada sampul menarik sehingga peserta didik termotivasi untuk membaca.			✓	
20.	Modul menggunakan gambar yang memperjelas materi.			✓	
21.	Modul menggunakan istilah-istilah umum yang mudah dipahami.			✓	

D. Komentar/ Saran

Menggunakan modul lebih mempermudah pembelajaran.

Sarannya agar resep-resep lebih diperbanyak agar lebih memberi wawasan kepada kita.

Yogyakarta, 24 mei

2016

Responden

()
Salsajati.

**ANGKET KELAYAKAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN
PENUTUP (DESSERT) DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

A. Identitas Responden

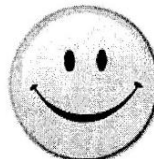
Nama Responden : Dina Nur Hidayah
Kelas : XI DB 2

B. Petunjuk Pengisian

1. Tuliskan data diri anda pada tempat yang telah disediakan
2. Angket ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat anda sebagai peserta didik, untuk menilai kelayakan dan keterbacaan modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*).
3. Berilah tanda check list "✓" pada tabel dibawah ini sesuai dengan keyakinan anda terhadap setiap pernyataan tentang Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*)
4. Keterangan

No.	Kriteria	Keterangan
1.	TS	Tidak Setuju
2.	KS	Kurang Setuju
3.	S	Setuju
4.	SS	Sangat Setuju

Selamat mengisi dan terimakasih atas waktu dan partisipasi Anda dalam
mengisi angket penelitian ini.



C. Instrumen

Aspek Fungsi dan Manfaat					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
1.	Modul dapat memperjelas penyajian materi bagi peserta didik.			✓	
2.	Modul dapat digunakan peserta didik pada saat pembelajaran maupun di luar pembelajaran.			✓	
3.	Modul membuat peserta didik dapat belajar secara mandiri.			✓	
4.	Modul membuat peserta didik menjadi lebih aktif.			✓	
5.	Modul ini didukung oleh gambar sehingga memperjelas materi.				✓
6.	Peserta didik dapat mengukur kemampuan melalui evaluasi pada modul.			✓	
7.	Modul memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik.			✓	
Aspek Materi					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
8.	Materi sesuai dengan silabus			✓	
9.	Materi tersusun secara jelas, ringkas, dan sistematis				✓
10.	Materi mudah dipahami peserta didik				✓
11.	Soal-soal evaluasi sesuai dengan materi			✓	
12.	Modul menggunakan referensi yang jelas			✓	
Aspek Kemenarikan Modul					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
13.	Modul menggunakan bahasa Indonesia yang sesuai dengan EYD			✓	
14.	Modul menggunakan kalimat yang mudah dipahami			✓	
15.	Menggunakan komponen warna yang menarik untuk menambah minat belajar peserta didik.				✓

16.	Modul menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca.				✓
17.	Ukuran teks dalam modul mudah dibaca karena menggunakan huruf dan ukuran standar.				✓
18.	Kesesuaian tata letak gambar dan tulisan pada sampul.			✓	
19.	Ilustrasi pada sampul menarik sehingga peserta didik termotivasi untuk membaca.			✓	
20.	Modul menggunakan gambar yang memperjelas materi.				✓
21.	Modul menggunakan istilah-istilah umum yang mudah dipahami.			✓	

D. Komentar/ Saran

Modulnya sudah sesuai dg materi, gambarnya menarik, teksnya
 mudah dipahami, tampilannya menarik, gambar memperjelas materinya.

Yogyakarta, 24 Mei 2016
 Responden



(drus rup. Hidayah.)

**ANGKET KELAYAKAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN
PENUTUP (DESSERT) DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

A. Identitas Responden

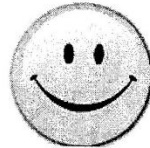
Nama Responden : Vayliant Adnyani Sonny
Kelas : XI JASA Boga 2

B. Petunjuk Pengisian

1. Tuliskan data diri anda pada tempat yang telah disediakan
2. Angket ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat anda sebagai peserta didik, untuk menilai kelayakan dan keterbacaan modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*).
3. Berilah tanda check list "√" pada tabel dibawah ini sesuai dengan keyakinan anda terhadap setiap pernyataan tentang Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*)
4. Keterangan

No.	Kriteria	Keterangan
1.	TS	Tidak Setuju
2.	KS	Kurang Setuju
3.	S	Setuju
4.	SS	Sangat Setuju

**Selamat mengisi dan terimakasih atas waktu dan partisipasi Anda dalam
mengisi angket penelitian ini.**



C. Instrumen

Aspek Fungsi dan Manfaat					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
1.	Modul dapat memperjelas penyajian materi bagi peserta didik.				✓
2.	Modul dapat digunakan peserta didik pada saat pembelajaran maupun di luar pembelajaran.				✓
3.	Modul membuat peserta didik dapat belajar secara mandiri.				✓
4.	Modul membuat peserta didik menjadi lebih aktif.				✓
5.	Modul ini didukung oleh gambar sehingga memperjelas materi.				✓
6.	Peserta didik dapat mengukur kemampuan melalui evaluasi pada modul.				✓
7.	Modul memberikan pengetahuan baru bagi peserta didik.				✓
Aspek Materi					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
8.	Materi sesuai dengan silabus			✓	
9.	Materi tersusun secara jelas, ringkas, dan sistematis				✓
10.	Materi mudah dipahami peserta didik				✓
11.	Soal-soal evaluasi sesuai dengan materi				✓
12.	Modul menggunakan referensi yang jelas				✓
Aspek Kemenarikan Modul					
No.	Pertanyaan	Kriteria			
		1	2	3	4
		TS	KS	S	SS
13.	Modul menggunakan bahasa Indonesia yang sesuai dengan EYD				✓
14.	Modul menggunakan kalimat yang mudah dipahami			✓	
15.	Menggunakan komponen warna yang menarik untuk menambah minat belajar peserta didik.				✓

16.	Modul menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca.				✓
17.	Ukuran teks dalam modul mudah dibaca karena menggunakan huruf dan ukuran standar.				✓
18.	Kesesuaian tata letak gambar dan tulisan pada sampul.				✓
19.	Ilustrasi pada sampul menarik sehingga peserta didik termotivasi untuk membaca.			✓	
20.	Modul menggunakan gambar yang memperjelas materi.				✓
21.	Modul menggunakan istilah-istilah umum yang mudah dipahami.				✓

D. Komentar/ Saran

Komentar saya buku modul tersebut jelas, memberikan pengetahuan baru dan dapat mengukur kemampuan melalui evaluasi modul, menggunakan bahasa yang jelas, materi tersusun secara jelas, ringkas, dan sistematis, menggunakan kalimat yang mudah dipahami dan menjadikan si pembaca senang dan nyaman untuk belajar

Yogyakarta, 24 Mei 2016

Responden

( Veyliant Adr.)

Lampiran 17. Daftar Validasi Kelayakan Modul Oleh Ahli Materi

		No. Butir Soal																			JML
		Ketepatan Isi									Kejelasan Materi						Kesulitan Materi				
		1	2	3	4	11	12	15	16	17	5	6	7	8	9	10	13	14	18	19	
Skor Ahli Materi	1	2	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	2	3	3	51
	2	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2	2	2	3	2	2	3	3	2	49
Rerata		2,5	3	2,5	2	3	3	2,5	3	3	3	2,5	2,5	2	2,5	2,5	2,5	2,5	3	2,5	2,6

Jumlah pernyataan	19
Skor tertinggi	4
Skor terendah	1
Skor terendah ideal	$1 \times 19 = 19$
Rerata Ideal (\bar{x})	$\frac{1}{2}(76 + 19) = 47,5$
Simpangan Baku Ideal (SBx)	$\frac{1}{6}(76 - 19) = 9,5$

Indikator penilaian	Rerata	KET
Ketepatan Isi	2,6	Layak
Kejelasan Materi	2,5	Layak
Tingkat Kesulitan Materi	2,7	Layak
Total Rerata Skor	2,6	Layak

Interval Skor	Rerata Skor	Kategori
$X \geq \bar{x} + 1.SBx$ $X \geq 47,5 + 1. 9,5$ $X \geq 57$	$X \geq 3$	Sangat layak
$\bar{x} + 1.SBx > X \geq \bar{x}$ $47,5 + 1.9,5 > X \geq 47,5$ $57 > X \geq 47,5$	$3 > X \geq 2,5$	Layak
$\bar{x} > X \geq \bar{x} - 1.SBx$ $47,5 > X \geq 47,5 - 9,5$ $47,5 > X \geq 38$	$2,5 > X \geq 2$	Kurang layak
$X < \bar{x} - 1.SBx$ $X < 47,5 - 9,5$ $X < 38$	$X < 2$	Tidak layak

Lampiran 18. Daftar Validasi Kelayakan Modul Oleh Ahli Media

	No. Butir Soal																								JML	
	Kebermanfaatan						Format dan Organisasi										Konsistensi									
No	20	21	22	23	24	25	1	2	3	4	6	10	11	15	16	17	5	7	8	9	12	13	14	18	19	
Ahli Media	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	91	
Rerata																									3,6	

Jumlah pernyataan	25
Skor tertinggi	4
Skor terendah	1
Skor tertinggi ideal	$4 \times 25 = 100$
Skor terendah ideal	$1 \times 25 = 25$
Rerata Ideal (\bar{x})	$\frac{1}{2}(100 + 25) = 62,5$
Simpangan Baku Ideal (SBx)	$\frac{1}{6}(100 - 25) = 12,5$

Aspek	Rerata	KET
Kebermanfaatan	3,5	Sangat Layak
Format & Organisasi	3,6	Sangat Layak
Konsistensi	3,7	Sangat Layak
Keseluruhan	3,6	Sangat Layak

Interval Skor	Rerata Skor	Kategori
$X \geq \bar{x} + 1.SBx$ $X \geq 62,5 + 1. 12,5$ $X \geq 75$	$X \geq 3$	Sangat layak
$\bar{x} + 1.SBx > X \geq \bar{x}$ $62,5 + 1.12,5 > X \geq 62,5$ $75 > X \geq 62,5$	$3 > X \geq 2,5$	Layak
$\bar{x} > X \geq \bar{x} - 1.SBx$ $62,5 > X \geq 62,5 - 12,5$ $62,5 > X \geq 50$	$2,5 > X \geq 2$	Kurang layak
$X < \bar{x} - 1.SBx$ $X < 62,5 - 12,5$ $X < 50$	$X < 2$	Tidak layak

Lampiran 19. Hasil Penilaian Uji Coba Kelayakan Skala Kecil

No.	Aspek Penilaian																				
	Fungsi dan Manfaat							Materi					Kemenarikan Modul								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3
2	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	1	4	4	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3
4	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3
5	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3
6	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	3	4	2	3
7	4	3	4	3	4	3	4	2	4	3	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3
8	3	4	3	3	4	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3
9	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	2	3	3	4	3	2
JML	31	32	28	29	34	28	31	26	31	28	30	29	27	30	31	28	31	26	31	29	26
Rata	3,4	3,6	3,1	3,2	3,8	3,1	3,4	2,9	3,4	3,1	3,3	3,2	3,0	3,3	3,4	3,1	3,4	2,9	3,4	3,2	2,9

Analisis Deskriptif	Aspek Fungsi dan Manfaat							Aspek Materi					Aspek Kemenarikan Modul										Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Rata-Rata Skor	3,4	3,6	3,1	3,2	3,8	3,1	3,4	2,9	3,4	3,1	3,3	3,2	3	3,3	3,4	3,1	3,4	2,9	3,4	3,2	2,9	68,1	
Total Rata-Rata Skor	23,6							15,9					28,6										
Rerata	3,3							3,2					3,2										3,2
Kategori	Sangat Layak							Sangat Layak					Sangat Layak										Sangat Layak

Jumlah pernyataan	21
Skor tertinggi	4
Skor terendah	1
Skor tertinggi ideal	$4 \times 21 = 84$
Skor terendah ideal	$1 \times 21 = 21$
Rerata Ideal (\bar{x})	$\frac{1}{2}(84 + 21) = 52,5$
Simpangan Baku Ideal (SBx)	$\frac{1}{6}(84 - 21) = 10,5$

No	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Ket
1	Fungsi dan Manfaat	3,3	Sangat Layak
2	Materi	3,2	Sangat Layak
3	Kemenarikan Modul	3,2	Sangat Layak
Total Rerata Skor		3,2	Sangat Layak

Interval Skor	Rerata Skor	Kategori
$X \geq \bar{x} + 1.SBx$ $X \geq 52,5 + 1. 10,5$ $X \geq 63$	$X \geq 3$	Sangat layak
$\bar{x} + 1.SBx > X \geq \bar{x}$ $52,5 + 1.10,5 > X \geq 52,5$ $63 > X \geq 52,5$	$3 > X \geq 2,5$	Layak
$\bar{x} > X \geq \bar{x} - 1.SBx$ $52,5 > X \geq 52,5 - 10,5$ $52,5 > X \geq 42$	$2,5 > X \geq 2$	Kurang layak
$X < \bar{x} - 1.SBx$ $X < 52,5 - 10,5$ $X < 42$	$X < 2$	Tidak layak

Lampiran 20. Hasil Penilaian Uji Coba Skala Luas

No.	Aspek Penilaian																				
	Fungsi dan Manfaat							Materi					Kemenarikan Modul								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3
4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4
5	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	2	3
7	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3
8	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4
9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
10	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3
11	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3
12	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	4	4	4	3	4	3	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3
14	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3
15	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3
16	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4
17	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
18	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3
19	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
21	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	3	3	3	3	3	4	4	4	3	2	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3
23	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3
24	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3
25	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3
26	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3
27	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
28	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3
29	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3
30	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3
31	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3
32	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
X	111	107	110	102	121	111	110	105	108	108	107	106	102	107	114	114	111	107	110	110	104
	3,4	3,2	3,3	3,1	3,7	3,4	3,3	3,2	3,3	3,3	3,2	3,2	3,1	3,2	3,5	3,5	3,4	3,2	3,3	3,3	3,2


Analisis Deskriptif	Aspek Fungsi dan Manfaat							Aspek Materi					Aspek Kemenarikan Modul										Total	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Rata-Rata Skor	3,4	3,2	3,3	3,1	3,7	3,4	3,3	3,2	3,3	3,3	3,2	3,2	3,1	3,2	3,5	3,5	3,4	3,2	3,3	3,3	3,2	69,3		
Total Rata-Rata Skor	23,4							16,2					29,7											
Rerata	3,3							3,2					3,3										3,3	
Kategori	Sangat Layak							Sangat Layak					Sangat Layak										Sangat Layak	

Jumlah pernyataan	21
Skor tertinggi	4
Skor terendah	1
Skor tertinggi ideal	$4 \times 21 = 84$
Skor terendah ideal	$1 \times 21 = 21$
Rerata Ideal (\bar{x})	$\frac{1}{2}(84 + 21) = 52,5$
Simpangan Baku Ideal (SBx)	$\frac{1}{6}(84 - 21) = 10,5$

No	Aspek Penilaian	Rerata Skor	Ket
1	Fungsi dan Manfaat	3,2	Sangat Layak
2	Materi	3,2	Sangat Layak
3	Kemenarikan Modul	3,3	Sangat Layak
Total Skor Rerata		3,3	Sangat Layak


Interval Skor	Rerata Skor	Kategori
$X \geq \bar{x} + 1.SBx$ $X \geq 52,5 + 1. 10,5$ $X \geq 63$	$X \geq 3$	Sangat layak
$\bar{x} + 1.SBx > X \geq \bar{x}$ $52,5 + 1.10,5 > X \geq 52,5$ $63 > X \geq 52,5$	$3 > X \geq 2,5$	Layak
$\bar{x} > X \geq \bar{x} - 1.SBx$ $52,5 > X \geq 52,5 - 10,5$ $52,5 > X \geq 42$	$2,5 > X \geq 2$	Kurang layak
$X < \bar{x} - 1.SBx$ $X < 52,5 - 10,5$ $X < 42$	$X < 2$	Tidak layak

Lampiran 21. Surat Izin Penelitian Dari Fakultas



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Nomor : 0279/H34/PL/2016 23 Februari 2016
 Lamp. : -
 Hal : Ijin Penelitian

Yth.

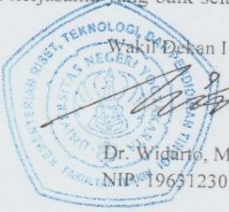
- 1 . Gubernur DIY c.q. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
- 3 . Walikota Kota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kota Yogyakarta
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi DIY
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kota Yogyakarta
- 6 . Kepala SMK N 6 Yogyakarta


Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Pengembangan Modul Pengolahan dan Penyajian Hidangan Penutup (Desert) Untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga Di SMK Negeri 6 Yogyakarta, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Ririn Ristiani	12511249001	Pend. Teknik Boga - S1	SMK N 6 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :
 Nama : Wika Rinawati, M.Pd.
 NIP : 19760424 200112 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Tanggal 1 April s.d. 31 Mei 2016.
 Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.




Wakil Dekan I

 Dr. Widarto, M.Pd.
 NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :
 Ketua Jurusan

Lampiran 22. Surat Izin Penelitian Dari Provinsi D.I. Yogyakarta

operator1@yahoo.com



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH
Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN
070/REG/VI/623/2/2016

Membaca Surat	: WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK	Nomor	: 0279/H34/PL/2016
Tanggal	: 23 FEBRUARI 2016	Perihal	: IJIN PENELITIAN/RISET

Mengingat :

1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

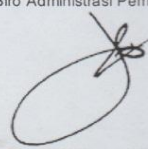
DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama	: RIRIN RISTIANI	NIP/NIM	: 12511249001
Alamat	: FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN TEKNIK BOGA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
Judul	: PENGEMBANGAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN PENUTUP (DESSERT) UNTUK PESERTA DIDIK KELAS XI JASA BOGA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA		
Lokasi	: DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY		
Waktu	: 24 FEBRUARI 2016 s/d 24 MEI 2016		

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjapro.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjapro.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta
Pada tanggal **24 FEBRUARI 2016**
A.n Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub.
Kepala Biro Administrasi Pembangunan


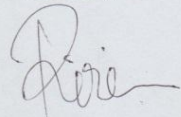




Drs. Tri Mulvono, MM
NIP. 19620830 198903 1 006

Tembusan :

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. WALIKOTA YOGYAKARTA C.Q DINAS PERIJINAN KOTA YOGYAKARTA
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN

Lampiran 23. Surat Izin Penelitian Dari Walikota Yogyakarta

 <p>PEMERINTAHAN KOTA YOGYAKARTA DINAS PERIZINAN Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515866, 515866, 562682 Fax (0274) 555241 E-MAIL : perizinan@jogjakota.go.id HOTLINE SMS : 081227625000 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id WEBSITE : www.perizinan.jogjakota.go.id</p>	
SURAT IZIN	
NOMOR : <u>070/0731</u> 1398/34	
Membaca Surat	: Dari Surat izin/ Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor : 070/REG/V/623/2/2016 Tanggal : 24 Februari 2016
Mengingat	: 1. Peraturan Gubernur Daerah istimewa Yogyakarta Nomor : 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta. 2. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah; 3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta; 4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta; 5. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 20 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
Dijijinkan Kepada	: Nama : RIRIN RISTIANI No. Mhs/ NIM : 12511249001 Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik - UNY Alamat : Jalan Colombo No. 1 Yogyakarta Penanggungjawab : Wika Rinawati, M.Pd. Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : PENGEMBANGAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN PENUTUP (DESSERT) UNTUK PESERTA DIDIK KELAS XI JASA BOGA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
Lokasi/Responden	: Kota Yogyakarta
Waktu	: 24 Februari 2016 s/d 24 Mei 2016
Lampiran	: Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan	: 1. Wajib Memberikan Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta) 2. Wajib Menjaga Tata tertib dan menaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat 3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kesetabilan pemerintahan dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah 4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan-ketentuan tersebut diatas
Kemudian diharap para Pejabat Pemerintahan setempat dapat memberikan bantuan seperlunya	
Tanda Tangan Pemegang Izin  RIRIN RISTIANI	Dikeluarkan di : Yogyakarta Pada Tanggal : 25-02-2016 An. Kepala Dinas Perizinan Sekretaris  Drs. HARDONO NIP. 195804101985031013 
Tembusan Kepada : Yth 1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan) 2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY 3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta 4. Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta	

Lampiran 24. Surat Izin Penelitian Dari SMK Negeri 6 Yogyakarta

 PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMKNEGERI 6
Jl. Kenari 4 Telp./Fax.(0274)512251, 546091 Yogyakarta 55166
EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id, WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.com,
HOT LINE SMS : 08122780001 HOT LINE E-MAIL : upik@jogjakota.go.id
WEBSITE : www.jogjakota.go.id

SURAT KETERANGAN
070 /577/ 2016

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta menerangkan
bahwa :

NAMA : RIRIN RISTIANI
NPM : 12511249001
FAKULTAS : Teknik UNY

Bahwa saudara tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 6 Yogyakarta
dengan judul “ **PENGEMBANGAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN
HIDANGAN PENUTUP** “ Pada tanggal 01 April – 24 Mei 2016 .

Demikian surat keterangan ini di buat , agar dipergunakan sebagaimana perlunya .

Yogyakarta , 07 Juni 2016
Kepala Sekolah

Drs. RUSTAMAJI, M.Pd
NIP. 19631025 198903 1 007



Lampiran 25. Dokumentasi Penelitian



Lampiran 26. Surat Keputusan Ujian Akhir Skripsi

KEPUTUSAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Nomor : 696/TAS/PTBG TAHUN 2016

TENTANG
PENGANGKATAN PANITIA PENGUJI SKRIPSI BAGI MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
ATAS NAMA RIRIN RISTIANI
DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk mengikuti ujian SKRIPSI bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA, dipandang perlu untuk dilaksanakan ujian SKRIPSI dengan tertib dan lancar serta penentuan hasilnya dapat dinilai secara obyektif.
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu mengangkat Panitia Penguji SKRIPSI dengan Keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 93 Tahun 1999
b. Nomor 305/M Tahun 1999
4. Keputusan Mendikbud RI :
a. Nomor 0464/O/1992
b. Nomor 274/O/1999
5. Keputusan Rektor UNY Nomor: 1160/UN34/KP/2011


Mengingat
Pula : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989


MEMUTUSKAN

Menetapkan
Pertama : Mengangkat Panitia Penguji SKRIPSI bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA yang susunan personalianya sebagai berikut:
1. Ketua : Wika Rinawati, M.Pd.
2. Sekretaris : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
3. Penguji : Dr. Kokom Komariah
Bagi mahasiswa
Nama/No.Mhs. : RIRIN RISTIANI/12511249001
Jurusan / Prodi : PTBB/PT. Boga

Kedua : Ujian dilaksanakan pada hari Senin tanggal 25 Juli 2016 mulai pukul 09.00.WIB sampai dengan selesai, bertempat di R. Ujian Lt. 3

Ketiga : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.

Ditetapkan : di Yogyakarta
Pada tanggal : 18 Juli 2016
Dekan,

Dr. Widarto
NIP. 19631230 198812 1 001



Tembusan Yth.:
1. Wakil Dekan I, II, III FT UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FT UNY
4. Yang bersangkutan

*Arsip @ ags.ptbb